

**AVIS AU PEUPLE
SUR SON
PREMIER
BESOIN, OU
PETITS...**

Nicolas Baudeau



GALLIMARD

THE
JOURNAL OF THE
ROYAL ANTHROPOLOGICAL INSTITUTE

VOL. LXXII. PART 1. 1942.

THE
JOURNAL OF THE
ROYAL ANTHROPOLOGICAL INSTITUTE

A V I S
A U P E U P L E
S U R
SON PREMIER BESOIN.
TROISIEME TRAITE.

Prix, 30 sols.



THE
 NATIONAL
 ACADEMY OF SCIENCES

OF THE
 UNITED STATES OF AMERICA

MEMBER OF THE
 NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES

THE NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES OF THE UNITED STATES OF AMERICA
 1200 N. 17TH ST. N.W. WASHINGTON, D. C. 20036-5001

MEMBER OF THE
 NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES

THE NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES OF THE UNITED STATES OF AMERICA
 1200 N. 17TH ST. N.W. WASHINGTON, D. C. 20036-5001

A V I S
A U P E U P L E
S U R
SON PREMIER BESOIN,
OU
PETITS TRAITÉS
ÉCONOMIQUES.

Par l'Auteur des Ephémérides du Citoyen.

TROISIÈME TRAITÉ,
Sur la Fabrication & le Commerce du Pain,
& sur le seul moyen de pourvoir aux
Approvisionnements publics.



A A M S T E R D A M ,

Et se trouve A P A R I S ,

Chez { Deshayes, Libraire, rue du Foin S. Jacques,
Lacour, Libraire, rue Chiffon,
Lecours, Libraire, au Palais.

M. D. C C. L X V I I I .

THE HISTORY OF THE CITY OF NEW-YORK FROM 1609 TO 1808.



By JOHN B. HEATON, Esq.
of the City of New-York.
Published by J. B. HEATON, at the
PRINTING OFFICE, No. 10, NASSAU-STREET,
opposite the City Hall.
1808.



AVIS AU PEUPLE
SUR SON PREMIER BESOIN,
ou
PETITS TRAITÉS ÉCONOMIQUES.

TROISIÈME TRAITE,
SUR
LA FABRICATION ET LE
COMMERCE DU PAIN, ET SUR LE
VRAI MOYEN DE POURVOIR AUX
APPROVISIONNEMENTS PUBLICS.

CHAPITRE PREMIER.
*De la Fabrication & du Commerce
du Pain.*

ARTICLE PREMIER.
Détails sur l'art de la Boulangerie.

A

N°. PREMIER.

Préparation, mélange & affaiblissement des Farines.

AVANT d'estimer aucun détail sur l'art de la Boulangerie, nous devons répéter ici ce que nous avons dit sur la préparation, le mélange & l'affaiblissement des farines. Le second de nos petits *Traité*s économiques avoit pour but, de prouver une vérité qui nous semble très importante, savoir : — qu'il faudroit — *éclaircir par tout le Royaume la notion* — *de l'économie politique, & des arts,* — *le Commerce libre & florissant des farines* —.

Tant que les moulins de nos Provinces ne moudront qu'à la grosse (*), c'est-à-

(*) Quelques Personnes ont voulu appeller, à Paris, moudre à la grosse, une mesure économique, moins parfaite, puisqu'elle par quelques Boulangerie de la Capitale, qui répandent, chez eux, les grains dans un blévier, & les font ap-

à-dire sans repasser les grains sous la meule ; tant que les Meuniers ne feront que des mecerniées payés soit en bled, soit en argent , pour chaque mouture, il y aura toujours une perte immense pour le Peuple.

Nous avons indiqué les moyens d'étendre promptement la mouture économique , & même de la perfectionner de plus en plus ; elle fait depuis cinq ou six ans les progrès les plus rapides , & c'est principalement à M. de Santise , Lieutenant général de Police , qu'on en est

passé à la meule. C'est vouloir tout confondre sans raison , que de s'exprimer ainsi. Le caractère de la mouture économique en général est le remède des grains. Il y plusieurs degrés de mouture économique ; le plus parfait de tous, est aujourd'hui celle de Saint César Surquet ; soit qu'il fasse moudre pour le pain de ménage, ce qu'il appelle moudre à la *Lémanette* ; soit qu'il fasse moudre pour le Commerce des farines blanches, soit dans le Royaume, que soit même dans les Colonies, ce qu'il appelle moudre à la

redevable , puisqu'il a fait à ses propres dépens les avances des premiers essais du fleur Maillet. Le même Magistrat , aidé par M. Billon du Person , a fait adopter cette mesure économique , par l'Administration de l'Hôpital général de Paris ; le résultat des expériences du Sieur Ruquet , a été de porter le produit commun en farines , pour chaque septier de froment , de cent soixante-dix-huit livres , où il l'a trouvé , jusqu'à cent quatre-vingt-quinze livres , qu'il en tire communément aujourd'hui.

N°. I L.

Première Observation.

Il faut noter que l'Hôpital de Paris pèse le septier à raison de deux cent trente six livres , de soixante onces , poids net sans le sac , mesure inférieure à celle dont nous nous servons toujours , d'après M. Marquin & tous les Ecrivains économiques. Nous comptons toujours pour un

Sépier de Paris, le poids de deux cents quarante livres de froment, de fève ou de chaque livre, poids net, sans féc.

La raison pour laquelle nous préférons cette manière de compter, c'est qu'il y a exactement deux cents quarante deniers dans vingt sols, & par conséquent toutes les fois que le septier de bled augmente ou diminue de vingt sols, chaque livre de bled augmente ou diminue d'un denier. Trois livres de diminution ou d'augmentation sur le septier de bled, font un liard sur le prix de chaque livre de bled; six livres sur le septier, font deux liards sur la livre de bled. Ainsi, pour que la livre de bled vaille trois sols ou trente-six deniers, il faut que le septier soit à trente-six livres; pour qu'elle vaille deux sols ou vingt-quatre deniers, le septier doit être à vingt-quatre livres.

D'où résulte cette règle générale; très commode, que la livre de bled coûte

Aij

exactlyment autant de deniers que le septier contene de livres, par conséquent autant de liards que le septier contene d'écus.

Proportions qui n'existent plus, si on ne prend pas le septier au poids seulement, &c à raison de deux cents quarante livres, de seize octes, sans l'ac.

Nº. I I L

Seconde Observation.

Nous avons fait remarquer dans le Traité des Farines, chap. II. n°. 3, 4, 5 & 6, les conditions essentielles qui multiplient le produit de la farine & du pain; nous avons dit qu'il y avoit des différences de terrains, des différences d'années & de récoltes, & que les bleds rendoient plus ou moins de farine & de pain, suivant le sol & la saison; nous avons dit encore, qu'il y avoit un âge pour les bleds, qu'il falloit attendre le vrai point de leur maturité pour les faire mouler, qu'il y avoit de

même au point pour les farines, & qu'il falloit le faire pour les vendre dans le moment où elles étoient meilleures à faire pain ; enfin , nous avons indiqué & prouvé par des expériences , qu'il y avoit des moyens de corriger les défauts des bleds & des farines, en les combinant , en les mêlant , en les assortissant ; que deux bleds , ou deux farines mêlées , produisoient plus de pain que les deux séparément.

Nous supposons toujours que ces conditions , si clairement exprimées , auroient été remplies , & nous raisonnons en conséquence.

Il y a dans le monde des esprits qui contredisent volontiers les Livres sans les lire , seulement après en avoir parcouru quelques pages , & qui s'attachent personnellement à des opinions (même fausses & péniennes) au bien public) sans vouloir se donner la peine d'examiner les raisons qu'on allègue en foule

pour les décrire ; ces personnes se mé-
lent encore quelquefois de donner des
conseils & d'entretenir les préventions
de ceux en qui elles sont plus dange-
reuses ; nous ne voulons pas que ces
Critiques, soi-disant, puissent nous accu-
ser une seconde fois de n'avoir pas ex-
pliqué ces conditions (dont le détail
forme pourtant le second Chapitre de
notre *Traité des Farines*) nous aimons
mieux nous abstenir que de donner la
moindre occasion même à de mauvaises
difficultés.

Nous prions donc instamment nos
Lecteurs de se souvenir sous celle que
nous parlons du *Pain*, d'après la suppo-
sition d'un commerce libre & florissant
des farines, établi & perfectionné dans
le Royaume, par le moyen de la mou-
ture éconômique dont nous avons prou-
vé l'utilité d'aut part, en montrant de
l'autre à quel point il est facile tant aux
bons & honnêtes Citoyens, qu'au Gou-

vement de nos Administrateurs particuliers de la rendre bientôt très commune dans toute la France.

N^o. I V.

Troisième Observation.

Les mêmes Critiques nous ont demandé pourquoi nous nous étions contentés d'indiquer le dernier résultat général de la monnaie économique actuelle, sans donner le détail des opérations & celui des expériences par lesquelles on y est parvenu ? Quelques personnes bien intentionnées nous ont fait aussi la même question.

Nous avons répondu que ce détail ne nous avoit pas été communiqué ; mais seulement les preuves juridiques du résultat (*) ; que nous n'aurois pas

(*) On a voulu encore critiquer notre décret sur ce résultat, en prétendant que dans les dernières années, l'Étiquet de Paris n'avoit été que deux cents cinquante huit liv. de pain par septiers.

même tenté de publier ce détail, quand même nous l'aurions vu, parceque c'est l'affaire d'un Architecte & d'un Menuisier, professions qui nous sont totalement étrangères, parceque nous ne voulons ni ne pouvons mettre la main dans la maison d'autrui, & que le Sieur Parent, Architecte, de concert avec le Sieur Baquet, sont prêts comme nous l'avons dit, à publier leur Traité de la Mouture, composé par les ordres de M. Bertin, Ministre d'Etat, sous la direction du Sieur Parent.

mais avant que son départ ne précède deux autres livres, au lieu de deux autres quarante livres, il n'y a eu que les deux tiers de la manutention faite par le Sieur Baquet, l'autre tiers par des méthodes fort inférieures. C'est si visible, que 440 livres de froment, moulus par le Sieur Baquet, font plus de deux-vingt-cinq livres de pain, comme nous venons de le voir, tandis qu'en se faisant moudre par des méthodes inférieures, on n'en fait que quinze livres de pain de ménage, comme nous l'avons vu, & comme nous l'avons dit, & que par conséquent on n'en fait que dix livres de pain de ménage, & que par conséquent on n'en fait que dix livres de pain de ménage, & que par conséquent on n'en fait que dix livres de pain de ménage.

Nous espérons que ce Traité verra le jour incessamment , & il sera probablement précédé d'un autre éclaircissement historique & pratique des progrès de la monnaie économique , dont tous les détails confirmeront pleinement nos résultats & nos assertions.

Nous insistons donc seulement ici, pour que nos Lecteurs ne séparent point d'avec l'idée de la monnaie la plus économique , & du commerce absolument libre des Farines , tout ce que nous allons dire sur la fabrication du pain , & sur-tout du pain de refuge.

Nº. V.

Première division des diverses espèces de Pain.

Tout le monde sait qu'on fait des pains de plusieurs sortes ; les uns sont composés avec des Farines d'une seule espèce , soit de froment , soit de seigle , soit d'orge & même d'autres grains ; ra-

cines ou fruits farineux, tels que le maïs, le millet, la pomme de terre, le manioc, les charaïques, &c. jusqu'aux glands.

On fait aussi du pain de plusieurs espèces diverses, en mêlant ensemble des farines provenant de deux ou de plusieurs espèces de grains, fruits ou racines.

Le plus commun est mêlé de froment & de seigle, on l'appelle *mêlé*; plusieurs pauvres Ouvriers de la Campagne font encore usage en quelques Provinces du Pain mêlé d'orge & de froment, ou de seigle & de bled farciné.

La première espèce de pain est certainement celle de pur froment; la seconde, celle de *mêlé*, composé du froment & du seigle, on croit que ce *mêlé* est d'autant meilleur que le froment y domine, la troisième espèce est le Pain de pur seigle.

Il seroit à souhaiter que l'orge, ou du

moins l'avoine & le sarrazin fussent réservés pour les animaux auxquels ils conviennent parfaitement ; les autres grains, fruits & légumes, sont des pâtes, des aliments, des régalis très bons, mais de mauvais Pain, ou du moins du Pain très médiocre, qui ne vaut pas la peine qu'on y met, & le temps qu'on y perd.

Si par la bonne mouture & la bonne boulangerie le Peuple tiroit du froment & du seigle toute la farine & tout le pain qu'on en peut tirer ; ces deux avantages, très considérables, joints à ceux que procureroit la liberté parfaite du Commerce des grains, le mettroit bientôt à portée de se passer de toutes suppléments désirés par la syçiq ; tout le monde en France pourroit manger du pain, au moins de la troisième espèce, c'est à-dire de bon seigle. C'est à quoi tendent tous les vœux des vrais Citoyens ; c'est à quoi nous avons tâché

de servir en faisant sur le bled , la farine & le pain , les recherches qui forment nos Avis au Pécuple sur son premier besoin.

N^o. V L.

*Seconde division des diversës espèces
de Pain.*

Nous ne parlerons donc dans ce Traité du pain , que de ceux de pur froment , de méteil & de seigle ; mais chacune de ces trois espèces peut former encore quatre sortes de pains très différens pour la couleur , pour le goût , pour la siccité , ou pour la qualité qu'ils ont de nourrir.

De ces quatre espèces , trois sont connues dans Paris & dans les grandes Villes ; la première est le pain Blanc , la seconde est le pain bis-blanc , la troisième est le pain bis , ou noir pour mieux dire.

— La quatrième espèce est le méteil

qu'on trouve dans la Capitale du Royaume & dans les grandes Villes des Provinces. C'est pourtant celle qui mérite mieux de l'être : on l'appelle *pain de ménage*.

N°. VII.

De Pain Blanc.

Le *pain blanc*, plus commun dans les grandes Villes, se divise lui-même en trois espèces, suivant la finesse de la farine & la consistance de la pâte. Les uns sont de pièces plus fines & plus délicates, ou de pâte molle, qu'on appelle *pains mollets*, les autres, sont de pâte la pâte dure & rendue plus solide par un travail particulier, qu'on appelle *pâte brisée*, qui devient chaque jour moins en usage à Paris ; la troisième est métoyenne, & s'appelle en terme de Boulangerie *pâte barade*, mais dans l'usage commun on l'appelle *pâte ferme* : c'est le pain ordinaire qu'on vend aux marchés de Paris.

Il faut remarquer que les pains mollets se vendent sous un petit volume; ils ne passent pas une livre de poids once pour l'ordinaire : il y en a de deux, de huit, de six & même quelquefois de moins.

Il y a quelques-uns de ces petits pains, dans lesquels il entre du lait, & presque tous sont faits avec de la levure de bière, & non avec des levains naturels, comme nous l'expliquerons à l'article des levains.

Les pains de *pâte ferme*, communément appelés *pâte ferme*, se débiterent en plus gros volumes, de trois, de quatre, ou même de six livres.

Le gros pain blanc se fabrique en masses rondes de six, huit, dix ou douze livres. Nous expliquerons dans la suite, par un raison physique, & très facile à concevoir, quelle est l'influence du volume des pains blancs sur leur prix.

De Pain bis-Blanc & du Pain bis.

Quand on a péclevé les premières farines blanches pour fabriquer les pains dont nous venons de parler, il reste les farines inférieures en qualité, pour faire le pain bis-blanc & le pain bis.

Il faut distinguer ici les résultats de la mouture à la grosse, de la mouture médiocre & de la mouture économique, & même celui de la mouture très économique, pratiquée par le sieur Baccquet.

Mouture à la Grosse.

La mouture à la grosse donne des farines pour trois espèces de pains ; le blanc, le bis-blanc & le bis. Si nous prenons pour exemple de cette mouture, l'épave faite juridiquement à Valenciennes, le premier Septembre 1764, dont le Procès-verbal est imprimé à

Paris, le 15 Octobre de la même année;
chez Thomas Hérisant, rue S. Jacques,
nous trouvons que trois sacs pesant cha-
cun cent soixante livres de froment, &c
faisant par conséquent quatre cents
quatre-vingts livres, ou deux septiers
de Paris, ont produit :

1°. Pour pain blanc quatre-vingt-
sept livres de farines, savoir : pour
pain mollet trente sept livres, &c pour
pain ordinaire cinquante livres.

2°. Pour pain bis-tierc, cent neuf liv.
huit onces.

3°. Pour pain bis, cent trente-trois
livres.

En tout, trois cents vingt-neuf livres
huit onces de farines; lesquelles, au
dés des Boulangers, &c suivant l'épreu-
ve qu'on a faite du dixième de ces faci-
nes, auroient donné quatre cents soix-
ante-cinq livres &c quelques onces de
pain.

D'où il auroit résulé quatorze livres

quatorze onces de moins en pain, que ne pèsait le bled.

Mouture méridionale.

Si nous prenons pour exemple de cette mouture l'éprouve juridiquement faite à Bordeaux, le 18 du mois de Décembre 1764, dont le Procès-verbal a été imprimé cette année à Dijon, à la suite d'un Mémoire du Sieur Bucquet, nous trouverons qu'on a mis en expérience cinq cents vingt livres de bled, qui serment deux septiers, mesure de Paris, & un sixième de septier en sur, ce qui nous oblige à retrancher un troisième de tous les produits, pour égaler les grains à ceux de l'expérience de Valenciennes.

Cette soustraction étant faite, voici le résultat :

- 1°. Pour pain blanc, cent onze liv.
- 2°. Pour pain bis-blanc, cent cinquante neuf livres.

3°. Pour pain bis, cent dix livres.

En tout, trois cents soixante-cinq *livres* il donne livres, pour la valeur de deux septiers de Paris, lesquelles ont produit quatre cent quatre-vingt seize livres de pain.

Observer, en conséquence, que la mouture *métrologale* donne, au total, vingt-neuf livres de plus en farines que la mouture *à la grosse*, par chaque septier, mesure de Paris, & seize livres seulement de pain de plus par septier, parcequ'elle fait plus de farines à pain blanc, qui rendent moins.

La différence sur cet article est très notable. Elle est de quarante-trois livres & demi que donne la mouture *à la grosse*, à cinquante-cinq & demi que donne la mouture *métrologale*.

Première Mouture économique.

Suivant le même Procès-verbal de Valenciennes, la mouture économique

du fleur Malillet, dirigée par lui-même, a produit, pour deux septiers de froment, mesure de Paris.

1°. Pour faire pain blanc, deux cents soixante-quatre livres, savoir : pour pain mollet, farine de première graine, soixante-deux livres ; pour pain de pâte ferme, farine de bled, cent quatre-vingt-deux livres.

2°. Pour faire du pain bis-blanc, farine de seconde graine, trente-quatre livres moins deux ou trois onces.

3°. Pour pain bis, farine de troisième graine, trente-trois livres.

Lesquelles auroient produit quatre cent cinquante livres de pain, suivant le dit des Boulangers experts, & l'épreuve faite d'un dixième des farines.

Seconde Monture économique.

Suivant le Procès-verbal d'une expérience faite à Corbeil, le 7 Décembre 1767, par le même fleur Malillet.

Deux septiers de froment moyen
pésant quatre cents cinquante neuf liv.
ont produit en différentes faïses, trois
cents trente-huit livres, & cent six liv.
de son.

De ces faïses on a fait :

1°. En pain blanc, deux cents qua-
rante livres, en mêlant la farine de blé
& les premiers grains.

2°. De pain bis-blanc, cent une liv.
huit onces,

3°. De pain bis, cent quatre livres.

En tout, quatre cents quarante-cinq
livres huit onces de tout pain.

Troisième Masure économiq.

Selvant le Procès-verbal de Boe-
doux, du 18 Décembre 1766, le fleur-
Baquet a tiré de deux septiers :

1°. Trois cents quarante-cinq livres
de farines blanches.

2°. Cinquante-neuf livres de farines
blâtes.

D'où il a résulté quatre cents neuf livres de très beau pain blanc, & quatre-vingt seize livres de pain bis ; en tout, cinq cents cinq livres de pain.

La perfection de cette mouture donne, comme on voit, deux profits, savoir : premièrement, une plus grande quantité de pain au total ; secondement, un grand excédent de pain blanc.

La bonté & l'utilité de la mouture économiq.ue, telle que la pratique le fleur Bucquer, consiste à ne faire que du pain blanc, & bis seulement, sans mélange de bis-blanc.

Suivant le Frocts-veghal très authentiques des Jurez de Rpedoux, son pain blanc étoit beaucoup plus beau & meilleur que celui de la mouture ordinaire, & son pain bis infiniment supérieur au pain bis ordinaire ; en sorte que les Rpedoungers experts fixoient le prix de ce pain bis à deux sols dix deniers la livre, pendant qu'ils n'estimoient leur

peuple pain bis que deux sols, & leur
pain bis-blanc que trois sols.

N°. I X.

Résumé très essentiel.

La conséquence qu'on doit tirer de toutes ces épreuves, c'est qu'il est fort intéressant, pour le Public, de posséder le plus possible la mesure économique du sieur Béquet, afin de tirer plus grande quantité de *pain blanc*, & de meilleur *pain bis* pour le Commerce ordinaire.

Cet habile Artiste a inséré, lors du Procès-verbal de Bordeaux, & à la suite de son Mémoire imprimé, sur cette Observation très essentielle, que les Boulangers de Bordeaux, n'ont pas tiré de ses farines autant de pain qu'ils auroient dû, faute de savoir les travailler, comme il convient. Il évalue cette perte à dix-sept livres de pain.

En conséquence il assure que, par une

une bonne mesure à la manière ar-
nomique pour le Commerce, deux cents
quarante livres de bon froment, doi-
vant au moins rendre depuis deux cents
cinq, jusqu'à deux cents dix livres
de pain blanc, & depuis trente-cinq,
jusqu'à quarante livres de bon pain bis.

N°. X.

De Pain de ménage.

Le vrai pain qui convient au Peuple
pour sa consommation, le plus saven-
reux, le plus substantiel, celui qui se
garde plus long tems dans sa fraîcheur,
celui qui fait plus de profit enfin, c'est
le pain de ménage, fait de toutes farines,
en n'ayant que le son & les recoupes.

Ce pain n'est pas parfaitement blanc;
il est plutôt jaune, mêlé de gris; c'est
pourquoi les gens de Ville pourroient
au coup d'œil le confondre avec le pain
bis-blanc, & peut-être même avec le
pain bis.

Il est donc très important qu'on sache faire la différence du pain de ménage, &c. de tous les autres.

Pour s'en bien pénétrer, il n'y a qu'à savoir que par la manière d'écraser le plus ordinaire, on tire du blé plusieurs sortes de farines, savoir : 1^{re}. la plus fine qu'on appelle *farine de Meunier*; 2^{re}. une farine plus belle & meilleure encore, dite de *premier grain*; 3^{re}. une seconde farine de grain; 4^{re}. une farine de troisième grain, qui est *tyé*; &c. quand on remoud quatre fois au lieu de trois, on a une farine plus *tyé* de quatrième grain : quelques Meuniers font encore remoudre une cinquième fois, &c. ils ont une farine de cinquième grain.

Ceci étant éclairci pour les farines, il faut savoir que la *farine de Meunier*, qui est la première, a moins de goût & de substance. C'est avec elle qu'on fait le pain blanc commun de *première forme*, celui qu'on vend au marché de Paris,

La farine de premier grain est la plus belle, la meilleure, la plus substantielle des blanches; elle se vend plus cher. On se sert de cette farine pure pour faire les belles pâtisseries & les petits pains mollets, en y mêlant plus ou moins de farine de blé.

La farine de second grain fait le pain *ble-blanc* qu'on rend d'autant plus beau, en y mêlant un peu de farine de blé; qui est plus blanche à l'œil que toutes les autres, mais non meilleure; car la farine de second grain, quoique moins agréable à l'œil, est bien meilleure au goût & bien plus nourrissante que la farine de blé.

Enfin, le pain *ble* se fait avec les troisieme, quatrieme & cinquieme farines de grains, auxquelles on mêle souvent du son ou des recoups.

Telle est la composition du pain *ble*; soit moult, soit de pâte ferme; du pain *ble-blanc*, plus ou moins beau, & du pain *ble*.

Le pain de ménage au contraire est fait en mêlant ensemble toutes les farines , soit la farine de blé , soit les farines de seigle , second & troisième grain.

Pour faire de bon pain de ménage , il ne faut pas remoudre plus de deux fois , & par conséquent il n'y a que trois espèces de farines à mélanger.

N^o. XL

Moulin particulière pour le pain de ménage.

Nous avons annoncé dans le Traité des Farines , & nous répétons ici , (car on ne sauroit trop insister sur les objets d'une utilité si grande , si générale & si évidente) que le sieur Buzquet a perfectionné , sous les auspices de M. de Saintes , & sous la Direction de M. Brillon du Perron , Administrateur très zélé & très intelligent de l'Hôpital général , la mouture qu'il appelle à la Lyonnaise , qui est une mouture plus économique ,

propre à faire le bon pain de ménage.

Cette monnaie qui tend à la simplicité & à la bonté du pain, plutôt qu'à la couleur, (chose très indifférente à la sagesse du Peuple) produit annuellement depuis cent quatre-vingt-dix livres de raves farines, par chaque septier de deux cent quatre-vingt livres, jusqu'à cent quatre-vingt-quinze ou seize livres.

Le Public aura incessamment le détail de cette monnaie, expliqué très clairement, avec les plans & les signes du moulin & de tout l'accessoire. C'est à M. Parent, premier Secrétaire de M. Berthier, Ministre d'Etat, qu'il en sera redressable.

NR. X I I.

Supplément provisoire à la bonne monnaie économique.

Il y a une méthode provisoire pour suppléer un peu à la bonne monnaie économique, propre au pain de ménage.

Bij

nage ; cette méthode consiste à séparer par le blasier ou par le sas, les grains qui restent dans le son par la machine cédulaire, & à les faire entrer dans le pain, en les pétrissant par une méthode que nous indiquerons plus bas.

Les gens de la campagne, qui ne *font* ou ne *font* qu'une fois leur farine, effroyent, comme nous l'avons remarqué, un double inconvénient ; comme ils se servent de gros sas, il y passe beaucoup de son, qui rend leur pain dur, & le fait sécher trop promptement.

Cependant, comme leur bled, qui n'a été moulu qu'une fois, n'est écrasé qu'imparfaitement, il y a beaucoup de grosses parties, qui sont de beaux & bons grains, qui ne passent pas à travers le sas ; mais qui n'en contiennent pas moins de bonne farine.

Il faudroit donc qu'ils eussent deux sas, ou un blasier semblable à celui de la mouture médiocre, qui fait l'office

des deux *fas* ; par le premier , qui seroit plus fin , ils sépareroient la première farine , puis en repruntent tout ce qui seroit resté , & se servant d'un autre *fas* , un peu moins serré , ils retireroient les groves , qu'il ne faudroit pas confondre avec la première farine , parcequ'ils ont besoin de recevoir une façon différente en pétrissant.

Ceci n'est pas difficile à comprendre ni à exécuter. Il s'agit de laisser les farines qui sortent du premier *fas* , & celles qui sortent du second , séparées jusqu'au pétrissage.

Quand on opere avec un *lénair* , & non avec un simple *fas* , il faut de même laisser les deux espèces de farines séparées jusqu'au pétrissage.

Nous expliquerons le reste , en parlant de la fabrication du pain. Nous n'avons que ce conseil , très important , à donner en ce moment , où nous parlons de la préparation des farines.

N^o. X I I I.

Différence très importante entre le supplément provisoire & la bonne méthode économique, propre au pain de ménage.

Il ne faut pas s'imaginer que la méthode sur laquelle nous venons d'indiquer, puisse jamais suppléer à la bonne méthode économique à la Lyonnaise, pour le pain de ménage; au contraire, il y aura toujours à perdre pour la qualité & pour la quantité, jusqu'à ce que cette méthode soit introduite & rendue générale dans nos Provinces.

Premièrement, pour la qualité: parceque le défaut de remoulage laissera toujours échapper, avec le son, une très grande quantité de grosses portions du germe des grains, le plus difficile à écraser, le plus dur, mais aussi le plus favorable & le plus nourrissant; & aussi parceque le second son ne pour-

ne jamais laisser échapper les grains d'une grosseur médiocre, sans qu'il passe avec, des portions de son.

— Secondement, pour la quantité, parceque le grain qui n'est pas moulu, prend moins d'eau & fait moins de pain, même quand on le pétrit de la manière que nous le dirons; & parceque les parties les plus dures, qui forment les gros grains & qui restent dans le son, sont précisément celles qui rendoient plus de pain; parcequ'enfin, le son qui passe à leur place dans le gros tas, ne boit pas d'eau, & ne fait pas de pain; mais reste comme il est.

• D'où il s'ensuit, que tous les vrais & honnêtes Citoyens ne peuvent trop se hâter de procurer à leur pays la bonne machine économique du sieur Bacquet, soit sa machine pour le Commerce, soit celle qu'il fait à la Lyonnaise pour le pain de ménage, propre à la nourriture du Peuple.

ARTICLE SECOND

De la Fabrication du Pain.

Il y a trois parties essentielles à considérer dans la fabrication du pain ; savoir : le levain, la pâte & la cuisson du pain.

N^o. PREMIER.*Des Levains & de leur importance.*

Rien n'est plus essentiel à la qualité du pain , que celle du levain. Elle influe même sur la quantité, comme sur le goût & la salubrité.

C'est surtout par le défaut des levains que pèche le pain du Peuple , soit à la Campagne , soit dans les Villes médiocres , & même dans les Châteaux & dans les Maisons bourgeoises , où l'on fait faire le pain par des femmes mal instruites.

Pour bien concevoir l'art d'employer toujours de bons levains , & de les con-

ployer à profit, il faut se pénétrer de ce principe, aisé à comprendre & à retenir : « que le levain est une pâte qui s'aigrit ; mais qui n'est pas encore parvenue à son dernier point d'aigreur ».

Si on laisse la pâte acquiescer ce point de la plus grande aigreur, elle commence à puerir, & par conséquent elle commence à la nouvelle pâte à laquelle on voudroit l'incorporer, une qualité bien différente de celle qui résulte du levain, quand il n'est que dans la fermentation qui conduit à l'aigreur.

N°. II.

Du Levain de chef.

Quand on s'est bien mis dans la tête ce principe fondamental, que le bon levain est une pâte qui s'aigrit, & non pas une pâte parfaitement aigre; pour ne jamais se tromper dans la pratique, il faut s'attacher à bien saisir ces

trois idées ; 1^{re}. celle du *levain de chef*, qui est le premier ; 2^{de}. celle du *levain de sou pous*, qui est le dernier ; 3^{de}. celle des *levains rafraîchis*, qui sont intermédiaires.

Le *levain de chef* est une portion de pâte qu'on réserve par-tout, quand on a pétri, &c qu'on laisse *s'élever* pour servir à la première occasion qu'on voudra bouclager.

Il faut le conserver dans un vaisseau propre, &c dans un lieu clair & tempéré ; l'éloigner de l'air, du vent, du soleil & des mauvaises odeurs ; le préserver de la gelée, des trop grandes chaleurs & des autres causes qui pourroient trop accélérer ou retarder la fermentation.

La plupart des gens de Campagne ont la mauvaise habitude de garder un trop grand *levain de chef*, en conséquence de ne point *rafraîchir* depuis le moment où ils ont fait du pain, jusqu'à celui où ils en font d'autre. Nous allons expliquer

plus bas, en quoi cette méthode est mauvaise & très mauvaise.

Huit onces de levain de chef suffisent à ceux qui ne boulangent que tous les quatre ou cinq jours de pain de ménage.

N°. I I I L

De Levain de tout-pôter.

Le levain de tout-pôter est un dernier levain qu'on fait quelques heures avant * de pétrir le pain.

Les gens de la campagne qui ne font rien entre le levain de chef & ce levain de tout-pôter, ont encore la mauvaise habitude de faire le dernier la veille ; & de ne boulangier que le lendemain ; mais aussi le font-ils trop petit pour la masse.

Au contraire, il ne faut faire le levain de tout-pôter que trois heures avant de pétrir. Mais il faut, pour cela, 1°. avoir rafraîchi convenablement son levain ;

1°. faire le levain de mes-pain du tiers de la farine qu'on veut cuire.

C'est-à-dire que si on boulangé trois boisseaux de farine , il faut que le levain de tout point en contienne un , & ainsi à proportion.

N°. I V.

Des Levains rafraichis.

L'essentiel , c'est de rafraichir suffisamment le levain , ou de le refaire , quand il en est besoin. C'est à cette opération qu'on doit s'attacher , si on veut avoir de bon pain , & c'est précisément celle qu'on ignore , ou qu'on néglige dans les Provinces.

Les bons Boulangers de Paris , qui pétrissent tous les jours , rafraichissent trois fois : ils comptent donc cinq levains , successivement faits. 1°. le levain de chef , puis le premier , le second , le troisième rafraichi , enfin , le levain de tout point.

C'est principalement à cette attention qu'ils doivent la supériorité de leur pain.

Dans les campagnes, où l'on ne boulangé que tous les trois ou quatre jours, il faudroit absolument faire rafraîchir son levain tous les jours au moins, ou même trois fois en deux jours ; on s'en trouveroit très bien, soit pour la qualité ; soit pour la quantité de pain.

N°. 4.

Manière de rafraîchir les Levains.

Vingt-quatre heures après qu'on a pétri, on doit faire le premier rafraîchi. Il faut prendre de l'eau bien tiède ; la règle la plus ordinaire est de mettre en eau, la moitié du poids qu'a le levain de chef ; ainsi vous prendrez quatre onces d'eau, si votre chef en pèse huit.

Voici en quoi consiste l'opération du rafraîchi : vous versez dans le pétrin, & qu'on appelle en Province la mât,

ou la poche) votre eau bien tiède ; vous y délayez tout de suite votre le-
vain le plus délayé que vous pouvez ,
enforte qu'il ne reste ni pâtons , ni
graux.

Quand tout est bien délayé , vous
mêlez peu-à-peu de la farine , de ma-
nière à faire une bonne pâte bien ferme ;
car il faut que ce premier rafraîchi soit
de pâte très ferme.

Quinze ou dix-huit heures après , il
faut rafraîchir pour la seconde fois , en
observant , à chaque fois qu'on rafraî-
chit , trois choses par degrés ; 1°. que
l'eau soit *moins* chaude , de *moins* en
moins ; 2°. qu'il y en ait *plus* , soit *d'eau* ,
soit de *farine* , chaque fois qu'on rafraî-
chit , enforte que la masse augmente de
plus en plus ; 3°. que la pâte soit aussi
moins dure , de *moins* en *moins*.

On doit faire un troisième rafraîchi &
un quatrième , même s'il le faut un cin-
quième & sixième , de quinze ou dix-

huit heures en dix-huit heures, quand on met de grandes intervalles entre une fournée & l'autre.

Mais toujours observer les trois proportions, plus d'eau, moins chaude & une pâte moins dure.

Enfin, il faut faire le levain de tout-point, à eau tiède, mais moins, & à pâte plus molle; mais de manière, qu'on ait employé en rafraîchi & en levain de tout-point, précisément le tiers de la farine.

Celui qui veut six beffiaux, doit donc en employer deux en levain*, depuis le premier rafraîchi jusqu'au levain de tout-point.

Nº. V L.

Du vrai moment où le levain de tout-point est en sa perfection.

Tout le monde sait qu'il faut tenir le levain de tout point à l'abri & bien couvert; mais ce que tout le monde ne

fait pas, & qui est pourtant bien aisé & bien utile, c'est d'observer le point de perfection.

C'est une chose bien simple : tant que le levain se gonfle & s'échauffe de plus en plus ; il fermente, & tout va bien, sitôt qu'il cesse d'aller en se gonflant & en s'échauffant, c'est qu'il est à son point. Alors, il n'y a pas un moment à perdre pour pétrir.

Si vous attendez, que le levain refroidisse & s'affaisse ; il a fait son effet & votre pain risque d'être manqué.

Il faut donc tâcher de saisir le vrai point, ne pas trop se hâter pour ne pas prendre le levain trop tôt ; ne pas trop tarder, de peur de laisser passer le bon moment : c'est-là le plus essentiel.

Qu'on se mette bien dans la tête, & qu'on ne perde pas de vue ce point capital ; c'est des levains que dépend le bon pain de ménage. Ces levains ont un moment, après lequel ils ne valent plus

rien , avec lequel ils font moins bons.

Soit qu'on vienne de pétrir , & qu'on en soit encore à son *levain de chef* , soit qu'on ait refait une , deux , trois ou quatre fois , & par conséquent qu'on en soit au premier , second , troisième *rafraîchi* , ou aux suivantes , soit enfin , qu'on ait déjà préparé le dernier de tous , appelé *levain de tout-point* , il faut , ou *rafraîchir* , ou *pétrir* , dès que les *levains* cessent de *fermenter en bien* ; c'est-à-dire de se gonfler & de s'échauffer. Si on le laisse refroidir & s'appesantir en aucun temps , tout ira mal , à moins qu'on n'y remédie , en séparant habilement & à temps les *levains*.

Nº. VII.

*De la manière de réparer , ou refaire
les levains.*

Quand on a laissé passer à ses *levains* leur point de perfection , si on veut corriger de son mieux les mauvais effets

qui en résistent, il faut en le rafraîchissant, mettre plus d'eau, moins de sucre & moins de levain; c'est-à-dire tenir la pâte plus molle,

Mais il ne faut pas revenir deux fois, à cette négligence dans l'intervalle qui s'écoule entre deux fournées; car on risquerait d'avoir de mauvais pain.

Il faut prendre garde aussi que le mauvais effet n'ait pas été jusqu'à un commencement de pourriture sensible, car le levain commence alors à devenir amer, & il communique ce goût à tout le pain.

Les Boulangers & les Boulangères, ainsi que les Maîtres & les Maîtresses de maison qui les dirigent, auront bientôt acquis, par l'expérience, une connoissance suffisante sur l'état du levain. Nous leur répétons qu'ils doivent y apporter la plus grande attention, s'ils veulent avoir de bon pain, & dans la quantité convenable.

*Des précautions à prendre pour la
conservation des Levains.*

Nous avons déjà dit une partie de ces précautions ; mais nous aimons mieux les répéter , parcequ'elles sont essentielles & trop souvent négligées.

Il faut que les levains , pendant qu'ils fermentent , soient à l'air ; c'est-à-dire qu'il ne faut pas laisser , même le vase qui les contient , quoiqu'il soit bien couvert , au grand air dans une chambre dont les portes & les fenêtres seroient ouvertes ; parcequ'en hiver le froid empêche la fermentation ; en été , l'air fait trop évaporer les levains. Il faut donc enfermer les levains dans un lieu clos & propre.

De plus , il faut que le vase où sont contenus les levains , soit toujours bien couvert , par la même raison.

Enfin , il se forme naturellement une

croûte sur les levains ; cette croûte est plus dure sur le levain de chef, & va toujours en s'amollissant à mesure qu'on fait des rafraîchis. Il ne faut jamais la casser ; car le levain s'évaporerait, & il en mélangerait à la pâte & au pain.

Enfin, il ne faut ni mouler, ni secouer les levains : des mouvements brusques & violents interrompent la fermentation.

Quand on rafraîchit un levain, si on vouloit le couper en plusieurs parties, il faut les jeter tous de suite dans l'eau, afin d'arrêter l'évaporation.

Règle générale ; pour faire de bon pain, il faut ménager les levains de manière, que depuis le levain de chef, jusqu'au levain de quart point, il y ait toujours une fermentation entrecroisée, qui devienne plus douce à chaque rafraîchi.

Des Levains artificiels.

On se sert beaucoup à Paris du levain de *bière*, qu'on appelle la *ferme* ; il y en a de deux sortes, l'une liquide & l'autre sèche.

La levure liquide est l'écume que jette la bière lorsqu'elle vient d'être versée dans le tonneau & qu'elle fermente.

Quand on veut la conserver, on la presse dans un sac de toile, ce qui la réduit en petites masses molles & sèches.

La levure hâte plus la fermentation que les levains ordinaires, elle rend la pâte beaucoup plus facile à travailler ; mais aussi risque-t-on davantage de rendre le pain aigre, amer ou visqueux à la bouche, si on ne fait pas en faire bien usage.



ARTICLE TROISIÈME.

De Pétrissage.

Quand on veut apprendre à faire du bon pain, il faut bien connaître les opérations suivantes, qui sont de *frayer*, de *contraindre* & de *manier* la pâte.

N°. PREMIER.

L'opération de bien Frayer.

Quand on veut *pétrir*, on forme dans le pétrin ce qu'on appelle la fontaine, c'est à-dire qu'on amoncelle toute la farine à la droite (de la herche ou de la mai) & qu'on laisse vide environ le tiers de ce pétrin du côté gauche : on fait un petit rempart de farine peffée qui sépare l'espace vide d'avec le tas de farine : c'est-là ce qu'on appelle la fontaine.

On prend avec le doigt de l'eau qu'on doit employer, on la verse ni froide ni chaude, mais tiède, dans la fontaine.

&c

Et dans cette eau on délaye bien le levain de son poist.

Observez que c'est une opération très importante que de bien délayer ce levain, enforte qu'il n'en reste pas le moindre grain, mais que le tout soit bien liquide.

Quand le levain est bien délayé on ouvre la fontaine, & l'on met dans le levain délayé d'abord les deux tiers du morceau de farine & les deux tiers de l'eau qui reste, en observant de mêler légèrement la farine & l'eau, sans former de pâcons ni grumeaux, ou *marques*, comme disent les Boulangers.

Quand on a bien mêlé ces deux tiers du morceau de farine, on prend pour la seconde fois les deux tiers encore de ce qui en reste, ainsi que les deux tiers de l'eau, & on les mêle encore bien en pétrissant avec légèreté, enforte qu'il n'y ait ni pâcons ni grumeaux.

Enfin, on ajoute dans une troisième

¶

¶

fois tout ce qui reste de farine & d'eau ;
en mêlant bien & sans moyen.

Ces trois sont formés ce qu'on ap-
pelle la *frase*.

On voit, que d'abord le levain de tout
point délayé dans l'eau fait un liquide,
& que la pâte devient à chaque tour
plus sèche & plus ferme.

N°. 11.

L'opération de bien Contre-Fraser.

On contrefrase plus promptement qu'en
se frase, c'est-à-dire, qu'il faut au-
gmenter de vivacité pour cette opéra-
tion ; *contrefraser*, c'est diviser toute la
pâte, qui se forme qu'une seule masse
après la frase, en plusieurs petites par-
ties ; puis en l'élevant en pâtons qu'on
jette d'un bout du pétrin à l'autre les
uns sur les autres, on la découpe en y
enfonçant les mains ouvertes, & non
en y enfonçant les poings fermés.

La contrefrase doit toujours se faire

En ajouter de farine, ou à chair, comme disent les Boulangers.

N°. I I L

L'opération de bien travailler la Pâte.

On appelle *travailler* ou *travailler* la pâte, l'opération de la prendre par les bords, de la plier sur elle-même, de la presser, de l'étendre, de la découper avec les mains courtes, &c de la jeter par gros pignons d'un bout du pétrin à l'autre : cette opération doit se faire avec le plus de force & de promptitude possible.

Ce qui distingue le *travail* d'avec la *contrainte*, c'est la manière de *travailler* qui consiste à prendre de gros pignons, à relever les bords, puis à les renfoncer en dedans en tournant & en retournant plusieurs fois le plus vite possible, & en les jetant, quand ils sont assez souples, à l'autre bout du pétrin le plus fort qu'on peut.

C'est sur-tout dans cette opération

C ij

que la force de l'adresse du Boulanger sont nécessaires ; c'est de-là que dépend la légèreté du Pain.

De là vient que les Servantes trop faibles qu'on emploie souvent à la boulangerie dans les Campagnes font de mauvais Pain , soit que leur faiblesse vienne de l'âge , soit qu'elles soient trop délicates ; plus le Boulanger est fort , vif & adroit , mieux le Pain vaut.

Pour connoître si la pâte est bien travaillée , il faut qu'elle soit uniforme , c'est-à-dire , égale par-tout , & qu'elle ne prenne point aux mains , c'est alors qu'elle est bien quand le Détreilleur a les mains sèches en la malant : on doit donner au Pain de ménage trois ou quatre tours de rouet , suivant la farine.

N°. I V.

Observations essentielles.

Il faut observer à chaque fois qu'on pétrit , ou comp. on des en. l'usage de

boulangerie , à chaque tour qu'on donne à la pâte , de racler le tour du pétrin , pour ôter tout ce qui s'y attache , & pour le bien délayer , & incorporer dans la masse de la pâte de manière qu'il soit uniforme ou semblable à tout le reste ; c'est un premier article très important , quand on n'y fait pas attention , il en résulte des grumeaux de pâte qui restent dans le Pain , & y font l'effet le plus désagréable.

Une seconde observation , c'est que le travail dépend beaucoup des saisons , quand il fait froid , il vaut mieux mettre plus de levain , & battre un peu moins ; en été c'est tout le contraire , il faut moins de levain & plus de travail.

L'expérience raisonnée apprendra bientôt les causes qui font le bon ou le mauvais Pain , soit aux Boulangers ou Boulangères , soit aux Maîtres qui doivent les diriger.

De l'eau qu'on emploie dans le Pain.

On ne doit boulangier qu'avec de l'eau bonne à boire, l'eau de rivière est la meilleure, celle des puits est très bonne quand on y pousse souvent; les eaux de neige & de glace ne valent rien; les eaux croupissantes gâtent le Pain; l'eau de pluie est souvent mauvaise, surtout l'été ou l'automne: ceci regarde la pureté & la bonté de l'eau.

Quant à la température, il faut commencer à rafraîchir la première fois le levain de chef avec de l'eau bien tiède, & aller toujours en adoucissant jusqu'au levain de tout point, & prendre l'eau encore moins tiède pour pétrir; en été, il faut qu'elle ne soit pas froide; en hiver, il faut la faire dégourdir: l'expérience apprendra très bien quand l'eau est à son point, c'est la main du Boulangier qui en décidera.

Les curieux qui veulent faire des expériences au thermomètre, sauront quelle est la température naturelle de l'eau tiède & repose dans le sera ; en été , c'est vers le neuvième degré, & cette température lui convient pour en pétrir le printemps & l'automne ; mais en hiver il la faut plus tiède.

Enfin, l'article le plus essentiel ; c'est la proportion de la farine avec l'eau. Rien n'est plus variable ; c'est là-dessus qu'influent le plus le terroir, le climat, les années, les saisons & la moulture.

Il y a des farines qui boivent en eau précisément les trois quarts de leur poids ; en sorte qu'avec *sept* onces de farines, vous ajoutez *deux* onces d'eau, & vous formez environ vingt-huit onces de pâte.

Il y a aussi des farines qui se boivent que la moitié de leur poids ; en sorte qu'avec *sept* onces de farines, vous ne pouvez ajouter que *huit* onces d'eau, &

Cir

ne faire qu'environ vingt quatre onces de pâte.

Les premières sont de la meilleure espèce; les secondes sont de la mauvaise. D'où il résulte que le calcul moyen est les deux tiers; par ce moyen six quarts onces de farine on met deux onces d'eau.

Le boisseau commun de farine, étant d'environ soixante livres, on doit y mettre environ huit livres d'eau. C'est au Boulanger à connaître par expérience la farine de son eau, & à décider combien il peut en ajouter ou en retrancher; mais la règle commune qui doit servir de base à ses observations est huit pour soixante, ou les deux tiers.

Ceci regarde le pain blanc de pâte ferme seulement, fabriqué avec la farine de blé, qui est celle de toutes qui prend moins d'eau; car, les premiers & seconde grains prennent beaucoup plus d'eau sur-tout quand ils sont mou-

les à la bonne mesure domestique.

Les grains de de la mesure domestique pour le Commerce, suivent aussi plus d'eau.

Enfin, la farine à faire pain de ménage, où tout est mêlé, sans rien ôter que le son & les recoupes, boit encore plus d'eau, & fait plus de pain.

N°. V L.

Expériences du Sieur Briconneau.

Plusieurs épreuves du sieur Briconneau, Chef & Directeur de la Boulangerie de l'Hôpital général à Paris (très habile dans son art, très zélé pour sa perfection & pour le bien public qui en résulteroit), vont donner une idée de l'eau qui entre dans la composition du pain, suivant les diverses farines & du produit en pain.

C +

Première Expérience

De 12 Septembre 1766.

On a pesé douze livres huit onces de chaque espèce de farines.

1°. La farine blanche a pris quatre pintes & un poillon d'eau, pesant sept livres huit onces.

Elle a donné, en petit pain d'un lit. un quart, *seize livres de pain.*

En gros pains de cinq livres, seize livres treize onces; parceque les petits pains perdent plus à la cuisson, comme nous dirons plus bas.

2°. La seconde farine a pris quatre pintes & demi d'eau, pesant sept livres onze onces.

Elle a produit, en petit pain, dix-sept livres deux onces; en gros pains, dix-sept livres dix onces.

3°. La troisième farine a bu cinq pintes d'eau, pesant neuf livres deux onces.

Elle a donné, en *petits pains*, dix sept livres douze onces ; en *gros pains* de six livres chaque , dix-huit liv. quatre onces.

4°. On a mélangé toutes les farines ensemble , ce qui fait pain de mélange.

Les douze livres huit onces de farines , ainsi mêlées , ont bu quatre pintes trois quarts d'eau ; pesant huit liv. cinq onces.

Elles ont produit , en *petits pains*, dix-sept livres six onces ; en *gros pains*, dix-sept livres quatorze onces.

Seconde Expérience.

Du 8 Avril 1787.

On a pesé douze livres huit onces de diverses farines.

1°. Farine blanche , qui a bu quatre pintes & un peillon d'eau , pesant sept livres quatre onces , & qui a produit , en *petits pains*, seize livres cinq onces ; en *gros pains* de cinq livres , dix-sept livres une once.

Cv)

1^{re}. Farine seconde, qui a bu sept liv. quatre onces d'eau, & qui a produit, en petit pain, seize livres dix onces; en gros pain, dix sept liv. deux onces.

2^{re}. Farine troisieme, qui a bu huit livres cinq onces d'eau, & a produit, en petit pain, dix-sept liv. dix onces; en gros pain, dix huit liv. deux onces.

3^{re}. On a mêlé toutes les farines, & douze livres huit onces de ce mélange ont bu sept livres onze onces d'eau.

Elles ont produit de pain de ménage, en petit pain, dix-sept liv. quatre onces; en gros pain, dix-sept livres deux onces.

Troisième Expérience.

De 15 Octobre 1787.

On a péti pareillement douze livres huit onces de farines de diverses espèces.

1^{re}. Farine blanche, qui a bu sept liv. huit onces d'eau, elle a rendu, en petit

petit, seize livres neuf onces; en *gros pain*, dix-sept livres cinq onces.

2°. Farine seconde, qui a bu sept livres onze onces d'eau, elle a produit, en *petit pain*, seize livres quatre onces; en *gros pain*, dix-sept livres six onces.

3°. Farine troisième, elle a bu neuf livres deux onces d'eau, elle a produit, en *petit pain*, dix-huit livres quatre onces.

4°. En mêlant pour *pain de ménage*, les douze livres huit onces ont bu huit livres trois onces.

Ils ont produit, en *petit pain*, dix-sept livres quatre onces; en *gros pain*, dix-huit livres.

C'est aux Boulangers à tenter, par de semblables essais, la nature des farines qu'ils emploient, & sur-tout à se procurer l'expérience pour s'y bien conduire.

N^o. V I I.*Résumé important.*

Cette observation essentielle de l'eau qu'on mêle aux farines dans la composition du pain , montre encore mieux que toute autre , combien il seroit important d'établir & de confirmer dans tout le Royaume le libre Commerce des farines.

Les Marchands affermoient ces farines, ils combinoient ensemble celles des diverses récoltes & de divers territoires, de manière à procurer un bon produit en pain. Les Acheteurs les reconnoissoient par un essai en petit, fort simple & fort aisé à pratiquer.

Il ne s'agiroit que de prendre 12 onces & demi de la farine qu'on se proposeroit d'acheter, & de voir combien elle boirait d'eau en faisant une bonne pâte. Si elle buvoit moins de huit onces, elle seroit de très inférieure, au-dessus de neuf

elle seroit d'une très bonne qualité.

Nous avons fait remarquer dans le second Art. au Peuple, que l'odeur, le goût & la couleur des farines ainsi essayées en les pétrissant en petit, indiquoient beaucoup mieux leurs bonnes ou mauvaises qualités.

N^o. V I I L.

Du Sel dans le Pain.

Dans plusieurs Provinces on a la facilité de mettre un peu de sel dans le pain; il en est bien plus agréable au goût, & d'ailleurs il y a du profit pour la quantité, parceque le sel incorporé à la pâte, y fait entrer beaucoup plus d'eau.

C'est ce mélange du sel, joint à la qualité des bleds plus fecs & plus durs dans les Provinces méridionales, qui fait qu'on y cuit d'une même mesure de grain, plus de pain, que dans les pays septentrionaux.

Il ne faut pas mettre trop de sel dans la pâte , comme on fait quelquefois , il en résulteroit plusieurs inconvéniens.

La meilleure méthode d'employer le sel est de le faire fondre dans l'eau avec laquelle on fait la dernière frise , ou dans celle qui sert à bafiner la pâte.

N°. I K.

Quand & comment il faut bafiner la pâte.

Quelquefois il arrive qu'en faisant la *courefrize* ou le *gruail* de la pâte , elle devient trop ferme , parceque la faïence a été plus d'eau qu'on ne l'avoit eue aux essais , ou même aux fournées précédentes faites de la même matière.

On remédie à cet inconvénient par un petit *bassinage* ; c'est-à-dire en arrosant la pâte avec un peu d'eau qu'on y incorpore par le travail.

Dans les pays où le sel n'est pas cher , & par tout dans les Châteaux ou Maisons bourgeoises , on devoit jeter un

A U P E U P L A E. 61

peu de sel dans l'eau avec laquelle on batte; c'est une petite dépense pour les Personnes riches, & le pain en est beaucoup meilleur.

N^o. X.

De la maniere de pétrir provisoirement les gruaux, en attendant la bonne mesure domaniale à la Lyonnaise.

Nous avons dit que dans les Provinces où l'on ne fait moulinier qu'à la façon rustique, il falloit *séger* d'abord dans un *fas fin*, pour avoir la première farine, puis *reféger* dans un second moulin fin, pour avoir une seconde farine, qu'on appelle les *gruaux*, parcequ'elle est plus grosse.

L'essentiel est de ne pas les mêler; mais de ranger la fleur de farine à gauche dans le pétrin, où l'on en fait un tas: on laisse vuide un tiers de ce pétrin, au milieu. (C'est-là où l'on fera le levain de *coar-pour*; c'est aussi là

qu'on le délayera , & qu'on fera le *frayé*).

A la droite du pétrin, on posera le dernier siers, on y fera une fontaine, ou rempart de farine pressée, huit heures avant de pétrir ; c'est-à-dire cinq heures avant de faire son levain de tout-point.

Dans cette fontaine on mettra les grains, & on y versera de l'eau plus que d'ordr, assez pour les couvrir ; on les y laissera tremper environ huit heures.

C'est-à-dire, par exemple, que si on veut pétrir à quatre heures du soir, il faut mettre tremper les grains à huit heures du matin, & faire le levain de tout-point à une heure après midi.

Ce n'est pas avec les grains qu'on fait le levain de tout-point, c'est avec la première sière.

Trois heures après qu'on a fait le levain de tout-point, on pétrit, en mêlant, à chaque tour de la sière, les grains

qui sont à la droite , avec la première farine qui est à la gauche.

Comme la bonne méthode est de s'aler à trois fois , suivant que nous l'avons indiqué ci-dessus , les grains sont bien mêlés.

En pétrissant ainsi , on peut être assuré d'avoir du pain beaucoup meilleur , plus léger , plus nourrissant , & en beaucoup plus grande quantité.

Nº. X I.

Exhortation aux Personnes instruites & charitables.

Les âmes honnêtes & sensibles doivent prendre plaisir à tout ce qui peut soulager le pauvre Peuple , sur-tout quand il n'en coûte que quelques aumônes.

En conséquence , nous exhortons les Seigneurs & les Dames de Paroisse , les Curés , les Ecclésiastiques , les Ma-

gistrats & les Bourgeois , à faire des épreuves de cette méthode de *regifter* à deux fois , & de prier après avoir fait tremper huit heures les gruaux ; nous les assurons qu'ils s'en trouveront bien & très bien.

Quand ils seront convaincus par l'expérience, il leur faudra convaincre & persuader le Peuple qui est à leur portée. On croit, trop souvent, que c'est chose difficile ou mal aisée ; il ne faut pour cela que de la patience , de la bonté , & un peu d'adresse : on en met tant pour faire mal, pourquoi n'en pas mettre pour faire le bien ?

Il ne faut donc se rebuter ni de mauvais succès des premières tentatives, ni de l'entêtement des bonnes Gens ; sur-tout à la campagne. Il faut attendre, patienter , & toujours instruire , & toujours donner l'exemple.

Ce supplément provisoire, sera une très bonne épargne au pauvre Peuple

sur la quantité & la qualité de son pain,
deux choses très essentielles.

ARTICLE QUATRIÈME.

De l'Apprêt & de la Cuisson du Pain.

Nº. PREMIER.

Mettre en couche & en pain.

Quand on a bien *faupé*, remués & travaillé la pâte, on jette dessus légèrement un peu de farine, & on la laisse reposer pendant une heure & demie, plus ou moins, selon qu'il fait chaud ou froid.

C'est-à-dire plus en temps froid, & moins en temps chaud. On appelle cette opération, *laisser la pâte en couche*. Il faut la tenir close & couverte.

Quand elle a été une heure & demie environ dans cet état, on peut la partager en pains de diverses grosseurs, sui-

just qu'on veut les employer : on met chacun de ces pains dans des panetons d'osier, ou dans des câbilles de bois.

On les tient encore une heure & demie ou deux, bien clos & couverts, après lequel temps il faut les mettre au four.

Nº. I I.

De la Peste des Pains en pâte.

Par la raison que les pains s'écrasent par la cuisson, il faut peser plus de pâte qu'on ne veut donner de poids à son pain. Voici les portions les plus usitées : elles sont fondées sur l'expérience journalière des Boulangers les plus experts.

Pour avoir un pain cuit d'une livre, il faut peser une livre & cinq onces de pâte.

Pour avoir un pain cuit de deux liv. il faut peser deux livres sept onces.

Pour avoir un pain cuit de trois liv.

il faut peser trois livres neuf onces.

Pour avoir un pain cuit de quatre livres, on prend quatre livres dix à onze onces.

Pour avoir un pain cuit de cinq liv. il faut peser cinq livres doute onces.

Pour avoir un pain cuit de six livres, il faut peser six livres quatorze onces.

Pour avoir un pain cuit de huit livres, il faut peser neuf livres de pâte.

Enfin, pour avoir un pain cuit de douze livres, on pese treize livres de pâte.

N°. 111.

Conséquences à tirer des règles de la Peste.

Ces règles pratiques, appuyées sur l'expérience universelle & journalière des Boulangers, prouvent que les pains perdent à la cuisson, à proportion de leur petit volume.

Dans un pain de huit liv. par exemple, il n'y a que deux onces de déchet,

en d'évaporation au four par chaque livre de pain cuit ; au contraire, dans un pain d'une livre seule , il y en a cinq.

Nous reviendrons sur cette observation , quand il faudra traiter du Commerce du pain ; car il aîné de sentir que le prix des petits pains est nécessairement plus grand , toutes choses égales d'ailleurs , que celui des gros pains.

Tout ce que nous voulons remarquer ici , c'est que l'usage introduit dans les grandes Villes des Provinces , & dans Paris , de ne faire que des pains de quatre livres , n'est pas avantageux pour le prix de ces pains.

Des pains de huit Parus livres, tels qu'on les fait à la campagne , reviennent à meilleur marché : on en auroit donc de ce poids , en bon pain de ménage , pour chaque boisseau de farine , pesant de douze à treize livres de farine.

Uue

Une raison sans doute empêché jusqu'ici, le Peuple des grandes Villes, de s'approvisionner en pains de plus de quatre livres; c'est que le pain blanc de p^{te} ferme, composé de farine de blé, & les pains bis de troisième & quatrième grains seulement, ne se gardent pas assez long-temps frais, & qu'il faudroit une nombreuse famille pour manger huit à neuf liv. de pain en deux ou trois jours.

Mais le pain de ménage bien fait; avec cette propriété de se bien conserver, & d'être mangé plus long-temps après la cuisson que les autres pains vendus à Paris.

En conséquence, nous voudrions qu'on s'en tire, pour le pain de ménage, aux pains de *six livres*, qui sont dans une très bonne proportion.



Des Fourz à cuire le Pain.

Tout le monde connoît la forme des Fourz ; mais tous ceux même qui se mêlent d'en construire & d'en faire usage, ne savent pas leur donner les bonnes proportions.

L'arc du four , on le paré sur lequel on met les pains , sç fait , ou de terre glaise , ou de carreaux , ou de briques , ou de pierres ; la meilleure de toutes les manieres , qu'on peut utiliser par-tout , c'est de le parer en briques. Elles durent plus que la terre & le simple carreau ; elles prennent mieux la chaleur , & n'en perdent pas trop , au point que le font ordinairement les pierres.

La chapelle du four est la voûte qui couvre l'arc. Le dîtant ordinaire des Gens de campagne est de faire cette chapelle trop haute ; ce qui consume beaucoup plus de bois qu'il ne faudroit,

ou empêche le pain de bien cuire.

Les proportions d'un bon four pour cuire un septier de bled en pain de ménage, font, neuf pieds de diamètre, & douze pouces d'élévation dans la plus grande hauteur. L'âtre de ce four doit être en rond, & la chapelle en hémisphère applatie.

On pratique à la chapelle deux ou trois ouvertures ou charnières, qu'on appelle *sans*; ce sont des éventsoules. Par-là s'échappe la fumée, ce qui est très nécessaire, sur-tout quand on brûle du bois vert ou humide; par-là on peut refroidir le four, si on s'apperoit qu'il soit trop chaud, quand on y a placé le pain.

Le dessous du four a son usage que tout le monde fait; mais le dessus peut avoir une utilité que nous allons indiquer.

*Comment on peut employer le défilé du Four
d'une manière très avantageuse au bien
Public.*

C'est un excellent Citoyen qui vient
à communiquer cette idée , M. le Baron
d'Espagnac de Palmarets , qui porte par
tout l'œil d'un Philosophe économique,
& qui passe sa vie à bien voir & à bien
faire.

L'Hôpital général de Brèges , qui lui
a les plus grandes obligations , ne fai-
sant mouvoir que les grains du pays ,
c'est-à-dire des seigles très humides &
gras sous la meule , on ne pourroit par-
venir à faire de bonne mouture & de
bon pain.

Les idées répandues dans le Public
par un célèbre Académicien , sur les
Souves & sur la manière d'y sécher & de
les blâter , fit naître à M. de Palmarets ,

celle d'élever ainsi les feignes de l'Hôpital de Rives.

En conséquence , il fit égaifier & carreler en briques le dessus du four, il éleva les murailles de manière à y faire une chambre de six pieds de haut , il fit prolonger les murs du four dans cette chambre , par des rayons de poëles, &c de cette manière il fit une excellente étuve.

L'opération consistoit à répandre sur le pavé le bled qu'on vouloit sécher , pendant que le pain cuisoit dans le four.

Le soin d'élever les blads afin de les conserver & les rendre plus propres à la mouture , étant très important pour le Commerce des grains & des farines, rien n'est plus simple que d'adapter aux grands four publics , à ceux des grosses maïsons ou des Boulangers très occupés de pastilles étuvées, qui ne content presque rien ; les Particuliers & les Mar-

chands traiteroient avec les Possesseurs des fours à étuves, & il ne peut en résulter que de très grands biens.

Les étuves peuplées par M. Dubamel, & depuis par beaucoup d'autres, ont l'inconvénient d'être chères à construire, de coûter de la maintenance, & même d'entraîner quelques petits inconvénients.

Si le dessus de tous les grands fours bien employés devient dur, les fiais sont épargnés; le même homme peut très bien conduire l'une & l'autre opération, & il est douteux qu'on puisse trouver une meilleure méthode.

Les bleds durs sont préférés, par cette opération de la fermentation intérieure qui les altère souvent, & des insectes qui les détruisent.

Mais il y a une observation importante; c'est qu'il faut laisser mûrir le grain dans la paille avant de le battre, si on veut l'élever aussi-tôt, car tout d'un

les Pays septentrionaux. Il seroit bon à craindre qu'on n'altérât la qualité, si on le battoit avant le mi-décembre, pour le passer sur-le-champ à l'écrue.

Nº. VI.

Instructions pour bien cuire le Pain.

Il faut de l'expérience pour bien chauffer le four, pour y ranger adroitement les pains, pour les y placer proprement, pour ne cuire ni trop ni trop peu, &c. pour tirer à propos les divers pains qu'on y a mis. C'est tout ce qu'on peut dire en général : l'expérience apprendra le reste.

Voici, dit-on, une bonne épreuve pour savoir si le four est assez chaud : mettez à l'encre une pincée de farine, si elle rougit sur le champ, le four est bon ; si elle seiche le four est trop chaud ; si elle reste blanche, il ne l'est pas assez.

Souvent on n'est pas le maître de la matière avec laquelle on chauffe le four ;

D l r

les plus légères ont l'inconvénient d'embraser la chapelle , mais de ne pas assez chauffer l'âtre ; Les gros bois font le contraire , ils embrasent l'âtre & laissent la chapelle trop froide. Il faut avoir attention à mélanger le plus qu'on peut l'égalité par-tout.

Les pains blancs & de petit volume cuisent plutôt , à son égal , les pains bis & de gros volume cuisent plus tard ; tout le monde le sait.

Il y a une peine Observation très utile à recommander ; c'est que la porte de l'endroit où l'on cuit le pain ne soit pas en face de la bouche du four ; elle le refroidiroit ; couleroit beaucoup de bois & feroit quelquefois manquer la cuisson.

N°. V I I.

Attention très nécessaire pour le pain qui vient d'être cuit du four.

Il y a une précaution de la plus grande

AU PEUPLE. 81

de importance à prendre, quand le pain vient d'être tiré du four, c'est de ne pas l'exposer brusquement à l'air froid; il faut que le pain refroidisse peu-à-peu dans un lieu sec & tempéré.

Il faut poser les pains sur une planche bien sèche & bien propre, sur le côté & non à plat, les uns à côté des autres; sans cette précaution, on risque de gâter le pain le mieux fait.

N°. VIII.

Conclusion générale.

L'art de faire de bons pains, consiste en plusieurs petites attentions qui demandent un soin habituel; mais il ne faut que l'envie de bien faire avec un peu d'adresse, pour y réussir parfaitement.

Les Maîtres & les Maîtresses de maison, qui veulent avoir à la campagne de bon pain de ménage, doivent veiller, premièrement, à ce que la bon-

D r

l'angaise soit toujours tenue très propre. Secondement , à ce que les levains soient rafraîchis à propos, depuis une fournée jusqu'à l'autre. Troisièmement, à ce que le levain de tout - point soit bien fait & au temps convenable.

Ils doivent exiger de l'adresse , de la vivacité & de la force dans le Boulanger, ou la Boulangère; qu'ils sachent bien épeuver leurs farines, qu'ils aient le tact pour leur eau, & connaissent leur four.

C H A P I T R E I I.

De Commerce du Pain.

NOUS avons quatre points importants à traiter dans ce Chapitre , premierement , les Four banaux ; secondement , le Privilège exclusif des Boulangers en titre ; troisièmement , les Ordonnances sur la qualité des Pains ; quatrièmement , la Tasse des Pains.

ARTICLE PREMIER.

*Des Fourx Banneux, & des Fourx
publiques sans bannalité.*

N°. PREMIER.

Des Fourx Baniaux.

Le four banial appartient à un Seigneur qui a droit de contraindre tous les Habitans de sa terre ou de son fief, à venir cuire leur pain dans ce four, en payant un droit fixé par les titres ou par l'usage.

Le four banial n'a pas les mêmes inconvénients, ni la même injustice que le moulin banial; il n'y a nulle raison pour colorer la bannalité des moulins, il y en a pour celle des fourx, &c. les voici.

Premièrement, une famille peu nombreuse ne consomme que quelques livres de pain par jour; elle ne peut donc cuire que très peu à la fois. Il lui

en coûteroit à proportion beaucoup plus pour le bois.

Un four de neuf pieds contiendra un septier en pain de ménage , produisant à peu près deux cents soixante livres de pain ; quelle est la famille qui consomme cette quantité ? Si vous la divisez en six petites fournées , il faudra beaucoup de bois , & immensément plus de bois pour ces six petites que pour une grande.

Secondement , à consommation , & par conséquent à fournée égale , il faut bien moins de bois pour entretenir un four qui est continuellement en exercice , que pour en échauffer un qui ne travaille qu'une ou deux fois par semaine.

Il y a donc deux épargnes très considérables aux grands fours publics qui font plusieurs fournées de suite , & qui tiennent à meilleur marché.

D'ailleurs , un seul homme qui conduit fera cuire un ou plusieurs fours

dans le même fourail, acquiert une grande expérience.

N°. II.

Inconvéniens de la banalité des Fourz.

Les seuls inconvéniens de la banalité^{de} des fourz sont, premièrement, d'être une servitude, reste de l'ancien droit féodal; moins mauvais peut-être que le droit fiscal, mais sûrement inférieur au droit de la pleine franchise, que la Loi naturelle & l'Ordre social ne cessent jamais de réclamer.

Secondement, c'est que le Fermier du four banal n'ayant point de concurrence, & se sentant aisé du droit de contraindre, fait à sa guise, & qu'il peut causer au pauvre Peuple de très grands préjudices, par mauvaise foi, par caprice, par mal-adresse, par la négligence, par la mal-propreté, & par d'autres raisons semblables.

Ce fermier ne peut être retenu qu'à

mettoient qu'aux riches , qui ont du temps & de l'argent à perdre , d'obtenir justice. Ils n'avoient font les yeux que des gens de cette espèce , dant les grandes Villes où ils ont fait toutes leurs belles spéculations.

Mais ils auroient dû penser que ce sont précisément ces gens là qui ont moins besoin de justice sur les affaires du plus petit détail , parcequ'un écu de plus ou de moins n'est rien pour eux ; mais c'est tout pour le pauvre qui n'a que cet écu , & si on le lui vole par des manœuvres , il n'a plus le moyen , ni le temps de poursuivre celui qui l'en a dépouillé.

En appliquant ce principe général de spéculation à l'article des foyes d'annexes , on sent quel est le danger attaché au droit de conserine , & de privilège exclusif ; le Fermier peut en abuser au grand préjudice du pauvre Peuple , & il est peu probable qu'on puisse en obtenir promptement justice.

Utilité des Fours publics sans banalité.

De ces deux considérations réunies, il résulte que la meilleure des Institutions seroit celle de *fours publics sans banalité* ; c'est-à-dire sans *privilège exclusif*, & sans *droit de contraindre*.

Ces *fours publics* épargneront les frais, & procureront l'avantage du Peuple ; leur police seroit, (à la comparaison près) tout-à-fait semblable à celle des *fours banaux*.

Dans plusieurs Villes grandes ou petites, les Boulangers font l'office de ces *fours publics*, en recevant la pâte des femmes qui pétrissent chez elles, & la faisant cuire pour une rétribution très modique.

Cet usage est assez bon ; mais peut-être moins que celui des *fours publics* qu'on pourroit établir dans les Faubourg de Paris, & dans les Villes de

Province, à l'usage des Particuliers qui voudroient faire eux-mêmes, chez eux, le bon pain de ménage.

La plupart n'auroient besoin pour cela que de deux choses ; savoir, premièrement, de trouver chez les Marchands de la farine toute prête à faire du bon pain de ménage ; nous parlerons tout à l'heure de cette commodité. La seconde, d'avoir des fourneaux publics en assez grand nombre, bien & bien tenus ; au moyen de cette abondance, d'où naîtroit la concurrence, le pain ne seroit jamais trop cher, relativement au prix du blé.

Dans les grandes Villes un seul homme pourroit conduire au moins deux fourneaux, & qu'on tiendroit sans cesse en exercice. Le dessein de fourneaux seroit une grande & belle chose pour les blés, & même pour les farines ; car on peut aussi élever la farine avec grande utilité en plusieurs en-

Deux Considérations pratiques.

Pour tirer un usage de ces réflexions, nous croyons, 1°. que tous les Seigneurs qui ont des fous hameaux, & qui se piquent de patriotisme & de générosité, pourroient faire beaucoup de bien dans les gros Villages, s'ils vouloient établir deux ou trois fours au lieu d'un seul, & laisser leurs gens libres de cuire à celui qui leur plairoit ; s'il y a des Boulangers dans le lieu, ce qui est ordinaire dans les Bourgs considérables, le plus simple seroit de leur permettre de recevoir à cuison.

2°. Que les Administrateurs des grandes Villes, où le Peuple n'a pas cette commodité, feroient très bien de la leur procurer ; c'est le meilleur moyen de forcer les Boulangers à se réduire au plus juste prix, pour leurs façons.

Nous insistons pour qu'on ne s'égare

A U P E U L E. 31

point cette idée de celle qui doit servir de base à toutes les autres; c'est-à-dire du Commerce absolument libre des diverses espèces, & toutes peñes à être bonne qualité & bonne quantité de pains de toute espèce.

ARTICLE SECOND.

De Privilège exclusif des Boulangers en titre.

N°. PREMIER.

Examen du Privilège exclusif.

C'est dans les temps d'ignorance & de barbarie qu'ont pris naissance les privilèges exclusifs. Eux-mêmes certains esprits systématiques ont voulu couvrir ses infamies de quelques prétextes pi. Ides; plus les hommes s'éclaircissent les principes du droit naturel & de la politique, plus on sent l'injustice & l'absurdité de ces privilèges.

Quand une grande Nation est toute

diville en Despoten arbitraires & en Esclaves, comme l'étoit la nôtre dans les premiers temps du droit féodal, & comme le sont encore quelques autres; le serf attaché à la glèbe, ne peut, sans le congé de son Seigneur, quitter la bêche pour exercer une autre profession; c'est de-là qu'est venue chez nous la première idée des privilèges, *peruillages* ou *reuerfies*.

Les Règnes de Henri II., de Charles IX. & de Henri III., qui seront à jamais regardés dans notre Histoire, comme la lie des siècles de notre Monarchie, virent éclore une foule de réglemens ridicules & fanatiques, la plupart puisés, par le pédantisme, dans les prétendues Loix des Empereurs Romains du dernier âge, les plus imbécilles & les plus atroces des Souverains qui aient jamais déshonoré la pauvreté humaine.

C'est alors qu'on mit dans tout son jour le système des privilèges exclusifs

Et des Ouvriers tirés ; c'est alors qu'on l'appuya sur ce prétendu principe fiscal, que *le droit de travailler est un droit royal* ; maxime absurde en spéculation & destructive dans la pratique ; la plus odieuse aux Ames honnêtes qu'ait jamais inventée l'esprit de domination & de rapine. La raison dit , au contraire , que travailler de son mieux est le droit de tous ; que profiter du fruit de son travail est le droit de tous ; que protéger les travaux & garantir à chacun le fruit de ses peines , c'est le devoir & le travail des Princes , & que leur droit est de recueillir aussi eux-mêmes le fruit de ce travail ; en recevant une portion des richesses continuellement renouvelées & dissipées de la Nation.

Quand on juge d'après ces vrais principes de l'ordre naturel, tous les privilèges exclusifs, quelconques, & le fondement général sur lequel ils sont appuyés par la fiscalité moderne, on n'en fait que trop

le Vice radical de les effets de la faim.

Il est singulier que les objets de premier besoin qui méritent le plus d'être respectés, aient en contraire été les premiers envahis par la cupidité usurpatrice; c'est leur nécessité continuelle & leur généralité qui les ont soumis aux premiers des privilèges exclusifs.

Le Commerce du pain, des farines & des Aleds, celui des viandes & des boissons, fait la matière des plus anciennes parcellules féodales; les Boulangers, les Meuniers, les Blatiers, les Bouchers, les Cabaretiers ont été presque partout soumis à des réglemens, à des prohibitions, à des privilèges exclusifs, à des vilnes, à des formalités, à des droits & à toutes les autres entraves ou exactions qui marchent à leur suite.

Il est fort singulier que le pain étant si nécessaire, sur-tout au Peuple, on n'eût été dans toutes les grandes Villes un Corps d'hommes ayant le privilège ex-

clust d'en vendre. Il est bien plus angé-
lier encore que dans les cas où le pain
s'est trouvé *très* cher pour le *Peuple* des
Villes, on s'en soit pris à toute autre
espèce de cause, & qu'on n'ait jamais
pensé que l'érection d'un Corps de *Sou-
lagers* en titre est évidemment & né-
cessairement une de celles qui contri-
buent au renchérissement du pain dans
les Villes.

- Car enfin, il en coûte du temps, des
formalités, de l'argent, pour parvenir
à la maîtrise ; il y a des contributions,
des dépenses réglées & des faux frais
accidentels, & il faut que le *peu-
ple* paye toutes ces misères avec l'in-
térit.

D'ailleurs, toute incorporation étouf-
fe la concurrence, de deux manières : pre-
mierement, dans une Communauté il y a
du danger, une espèce de honte & une
très grande difficulté à ne pas suivre le
prix général, & à ne pas s'entendre,

comme on dit communément , pour l'intérêt général ; il y a des Chefs de mestie qui entraînent les autres , & leur donnent le ton ; il y a mille petites ressources pour venger le Corps de ceux qui voudraient le malir , c'est à-dire mettre les salaires & les profits au rabais.

Secondement , les Ouvriers , souvent les plus industrieux , étant éloignés par le défaut de maîtrise , & nul Particulier quelconque ne pouvant faire le Commerce du pais , excepté les Privilégiés , il est indubitable que la concurrence & l'émulation sont beaucoup moindres qu'elles ne pourroient & devroient être. Ces raisons qui paroissent , aux esprits droits & aux âmes honnêtes , des raisons fort graves pour toute espèce d'industrie & de Commerce , le sont bien davantage quand il s'agit de pais des pauvres Peuples ; car enfin , le plus petit rapprochement sur cet objet est une suite , la plus petite diminution est une

AU PEUPLE 77
une forme pour les malheureux.

N°. II.

*Première espèce de réfraction au Privilège
causée par des Boulangers.*

Les Magistrats bien intentionnés qui se sont vu chargés du détail de la Police des grandes Villes, & qui ne pouvoient pas détruire les Corps & Communautés de Boulangers, créés ou confirmés avec tout l'appareil de la Législation souveraine, ont cru trouver un remède en les laissant multiplier; il est en effet tout naturel d'imaginer que le grand nombre des Privilégiés va détruisant l'effet du privilège exclusif, en ramenant la concurrence qui procure le meilleur marché possible, & qui excite l'émulation de mieux faire.

Cependant, comme jamais un mauvais arbre ne peut produire de bons fruits, il s'est trouvé des inconvénients à cette multiplication même, & les voici.

E

Tout métier doit faire vivre son homme, voilà le principe; en conséquence à mesure que les Boulangers tirés se sont multipliés, & qu'ils se sont partagé les pratiques des Villes, il a été indubitablement nécessaire d'augmenter les frais; c'est à-dire de rechercher le pain,

Supposons que dans une Ville il se consume huit ou dix mille livres de pain chaque jour, si huit ou dix Boulangers faisoient ce Commerce, il ne faudroit payer que les frais indispensables du pain, & de plus l'honorable entretien de huit ou dix familles.

S'il y a trente ou quarante Boulangers, il faudra l'entretien de trente familles, moindre peut-être pour chacune, que celui des huit ou dix autres, mais beaucoup plus fort en somme; & il faudra plus de frais, parceque toute grande fabrique, bien montée, exige beaucoup moins de dépense, & rend plus de produit net.

Qu'arrive-t-il donc de la multiplication des Boulangers tirés : que les fraix sont très multipliés , & cependant que chaque famille de ces privilégiés n'est pas dans l'opulence.

C'est de là que viennent deux idées contraires , fondées l'une & l'autre sur des observations très vraies. Les uns disent le pain est trop cher , relativement au prix du bled , & ils le prouvent très bien , par le détail des fraix pris d'après un Boulanger *Mém. 458*. Les autres , répondent il n'est pas trop cher , & ils le prouvent en montrant ce qui est vrai , que peu de Boulangers sont riches , qu'un grand nombre tombe en pauvreté , & que le commun atteint à peine l'état de médiocrité.

Le grand nombre des privilégiés donne la solution de cette difficulté. Par exemple , à ne compter que mille fraix par tête l'un portant l'autre , pour loyer , contribution , nourriture , &c. ; la Ville

que nous avons prise pour exemple ; surchargés de quarante Boulangers ti-rés, supprayera quarante mille livres pour les entretenir dans l'état de médiocrité pour la plupart, au lieu que dix à deux mille livres l'un portant l'autre , qui est le double de bien sûr, ne lui couvreroient que vingt mille francs , & gagneroient encore beaucoup sur les frais.

N°. 111.

Explication intéressante.

C'est qu'il y a une grande différence entre la multiplication des concurrents libres & celle des privilégiés , faisant corps & payant leur aggrégation.

Dans l'état de pleine & libre concurrence, la multiplication s'arrête naturellement quand le profit cesse, jusqu'à ce que la diminution des prix est au profit du public : les premiers qui font bloquer un commerce yis profitable

n'ont pas plutôt senti que plusieurs s'imposent de les imiter, & qu'ils cherchent à obtenir la préférence par le bas marché. De diminutions en diminutions, l'objet vient à son prix, & alors les concurrents cessent de se multiplier, parcequ'il y auroit de la pitié à *céder sans prix* pour ceux qui essayent alors, ou tant pis pour quelques autres, si les nouveaux venus obtiennent la préférence, car il n'y a pas moyen de se *relever*, comme disent les Ouvriers, par la mal-foçon ou par les taxes qui autorisent à surprendre : la *liberté* & la *concurrence* font justice de l'un & empêchent l'autre.

Au contraire, dans un corps privilégié, quand la multiplication même exclusive est tolérée, & en quelque sorte provoquée comme remède au privilège exclusif, il en résulte nécessairement le plus qu'il est possible d'industrie pour se *relever*, d'intrigues & de manœuvres *

pour obtenir des taxes, s'est à-dire la permission de survéendre , & dans ces taxes vous trouverez qu'un des élémens du calcul sera nécessairement le nombre des privilégiés, & que la nécessité de répartir la subsistance d'une famille sur une pratique médiocre sera une des causes du renchérissement.

C'est ainsi qu'on tombe infailliblement d'un piège dans un autre , quand on part d'un mauvais principe. Dans le fait c'est que le COMMERCE DE PAIX DEVOIT ÊTRE ABSOLUMENT LIBRE , c'est que le titre de Boulanger ne devoit coûter ni formalités , ni frais , ni contributions annuelles ; il est évident d'abord que le Peuple gagneroit tout cela sur son Pain, & c'est un objet pour lui, il est évident ensuite que la liberté & la concurrence le vengeroient de toute mal façon, & de toute envie de trop gagner.

Seconde restriction au Privilège exclusif

Une autre restriction à ce privilège a été de permettre aux gens de la Campagne d'apporter du Pain dans les Villes à certains jours de marché public, c'est ce qu'on appelle les *foires*.

Mais l'esprit de cette institution demanderoit qu'on n'assujettit un commerce si précieux à aucunes formalités, à aucunes contraintes.

C'est précisément tout le contraire qui se pratique en plusieurs Villes, sous prétexte de police, de réglemens, de droits de visite, de halles, de marché, de poids, de mesure : on y met beaucoup de gêne, beaucoup d'assujettissement & de dépendance.

Plein liberté de vendre à son gré, pour le lieu, pour le temps & pour le prix voilà ce qui multiplieroit les Foyers & afferroit au Peuple la subsistance.

*Nouvelle réformation au faveur du Pain
de ménage.*

Le Peuple des Villes est celui qu'on doit, autant qu'il est possible, affranchir de toute contribution sur son Pain ; c'est à lui que convient le bon *pain de ménage*, ainsi que nous l'avons expliqué : rien ne seroit donc plus juste & plus utile que d'accorder au moins pleine franchise de *liberté* absolue pour le Commerce de cette espèce de pain.

C'est-à-dire, que dans tous les temps & dans tous les lieux, il soit permis de fabriquer & de vendre du *pain de ménage*, avec la condition de le vendre poids pour poids, & prix pour prix, précisément comme le plus beau blé au marché, livre pour livre.

C'est-à-dire, que si le plus beau blé étoit à trente livres, le commerce du *pain de ménage* à deux sols & demi la

lière & au-dessous seroit parfaitement libre à tous, en tout tems & en tout lieux ; si le plus beau bled étoit à vingt-sept livres, le commerce du pain à deux sols un liard & au-dessous seroit parfaitement libre & ainsi du reste , en diminuant le prix du pain sière d'un denier, à proportion que la cote du bled diminueroit de vingt sols par septier, mesure de Paris, & en l'augmentant à mesure que le plus beau bled seroit augmenté aux marchés.

N°. V L.

*Que le Privilège exclusif tend à ôter à
les Fours Publics.*

Enfin, pour remettre peu-à-peu le pauvre Peuple dans ses droits contre le privilège des Boulangers en sière, une excellente institution dans les grandes Villes seroit celle des fours publics dont nous avons parlé ci-dessus.

Avec tous ces palliatifs provisoires,

on pourroit attendre le moment favorable de supprimer totalement les corps de Boulangers en titre, c'est à-dire les formalités & les frais, pour en faire une possession totalement libre : opération qui n'est ni coûteuse ni difficile, & qui pourroit servir de modèle à tant d'autres du même genre, également utiles à toute espèce de bien public. *Laissez faire & laissez passer* : voilà, disoit un Citoyen zélé & un très habile homme, M. de Gournai, voilà toute la police du commerce quelconque, à plus forte raison du commerce de Pain.

ARTICLE TROISIEME.

*Des Ordonnances sur les diverses
espèces de Pains.*

N°. PREMIER.

*Des Réglemens sur les Pains de diverses
couleurs.*

La plupart des anciens Réglemens

de Polite s'ont eu pour base, comme l'opinion du Peuple des Villes, que la mesure du pain, & non sa qualité. Les Réglementaires ont distingué le pain blanc, le pain bis blanc & le pain bis; leur devoir n'alloit pas plus loin.

Les Boulangers titrés s'ont eu garde de les instruire mieux, & d'ailleurs la plupart attachés à la simple routine, n'avoient pas la foy de bons éclaircissements.

Dans plusieurs grandes Villes du Royaume, nous voyons une espèce de guerre continuelle entre la Police & les Boulangers, sur le pain blanc & le pain bis; en voici l'objet.

Une même mesure de grain, suivant qu'on la fait mouler bien ou mal, donne plus ou moins de farine à faire pain blanc, & par conséquent celle-ci prélevée, il en reste plus ou moins pour faire du pain bis.

Il y avoit même lieu de croire que

le reste de farine consacrée au *pain bis* étoit d'autant moins bon, qu'il s'y trouvoit moindre quantité, puisqu'on en avoit extrait le meilleur pour fondre dans le *pain blanc*.

D'après ces deux observations le Règlement avoit fixé la quantité de *pain blanc* qu'on devoit extraire d'une mesure de bled; tout le reste devoit être mis en *pain bis*, & cela, disoit-on, pour le bien du pauvre Peuple, qui a besoin de bon *pain bis*.

Voici la première réflexion qu'auroient dû faire les Auteurs de pareilles Ordonnances : qui est-ce qui leur en garantiroit l'exécution ? Il auroit donc fallu donner un Garde à chaque Boulanger, & que ce Garde ne l'eût pas quitté d'une minute, & qu'il se fût fait rendre un compte exact de son blutage & de sa pâte.

Tout autre moyen est insuffisant pour obliger aux présentes Législatures l'exé-

euxien fidèle de semblables Réglemens; car un Boulanger qui voudra tirer plus de *pain blanc* achètera séparément à la Campagne, de quoi faire du pain *blanc*, si vous le forcez d'en faire & d'en vendre, & vous ne savez pas si c'est de son bled qu'il provient, ou si c'est d'un autre.

D'ailleurs, avec ces beaux Réglemens, on cercheroit nécessairement le pain *blanc*, sans en assurer la qualité; car enfin, supposez qu'on vende le pain *blanc* deux sols & demi la livre, & le pain *blanc* deux sols, quand une seule mesure donne cent livres de blanc, & vingt cinq livres de bis; en ce cas-là, si vous forcez le Boulanger à ne faire de la même mesure que soixante quinze livres de *blanc*, & cinquante livres de *blanc*, il trouvera bien pour qu'il le retrouve; (c'est-à-dire, pour qu'il ne perde pas) qu'il augmente le prix du pain *blanc*; car enfin, les soixante-quinze livres de pain

Blanc à deux sols 8c demi, ne lui produisent plus que neuf liv. sept sols six den. , au lieu de douze livres dix sols que lui valaient les cent livres de *Blanc* ; c'est donc trois livres deux sols six deniers qu'il doit retrouver.

Or, vingt-cinq livres de pain *fin* qu'il a de plus, ne se vendant que deux sols, comme ci-devant, ne lui produiroient que cinquante sols ; donc il y aurait de perte douze sols six deniers.

Pour compenser ce déficit, il faut augmenter d'un hard chaque livre de pain *fin*, & ces cinquante livres portées à deux sols trois deniers, vont rendre les douze sols six deniers, qui font exactement cinquante hard.

L'effet d'une pareille opération est donc d'augmenter d'un hard par livre, la dépense de ceux qui mangeoient du pain *fin*, afin d'en faire manger aussi à d'autres.

On ne peut pas dire avec confiance

qu'il sera meilleur , parceque le profit est à l'aise , & la fraude si facile, qu'elle est inévitable, si on tient la main à l'exécution de l'Ordonnance ; & parcequ'en général , tout homme qu'on force par un Règlement arbitraire , dont il sent le vice , ne peut résister à la tentation de le violer.

C'est la présomption, ou pour mieux dire la certitude de cette pratique destructive du Règlement , qui répond à ceux qui voudroient rejeter sur le pain blanc des riches , les deux sols six deniers manquans dans la recette du Boulanger ; ces soixante - quinze livres de pain blanc , augmentées de deux deniers chacune , produiroient les deux sols & demi.

Mais il en résulteroit toujours que le pain des riches auroit augmenté pour ne faire aucun bien aux Pauvres.

Preuves du vice de ces Réglemens.

Les Auteurs de toutes Ordonnances d'une semblable espèce, partoient d'un principe que l'expérience a démontré faux, mais le plus faux qu'il soit possible. Ils imaginoient que la manière de mouler n'étoit pas susceptible de changement & de se perfectionner; c'est la manie de tous les Réglementaires, ils présupposent toujours que le genre humain doit faire à perpétuité comme ils le voient faire, & c'est là-dessus qu'ils fondent des arrangements perpétuels, à ce qu'ils croient, qui n'ont que l'inconvénient de devenir de jour en jour plus absurdes & plus funestes au Peuple à moins qu'on ne les laisse dans le mépris.

En voici une preuve très authentique & très palpable.

Avant le mois de Novembre dernier

on ne savoit faire dans la Ville de Dijon que la mouture à la grosse ; suivant cette méthode, trois cents soixante-deux livres de froment donnoient cent cinq livres de pain blanc , & cent quatre-vingt-sept livres de pain bis-blanc. Supposons le prix du pain blanc à deux sols & demi , les cent cinq livres auroient fait trente livres deux sols six deniers. Le pain bis étant supposé à deux sols , les cent quatre-vingt-sept livres auroient fait dix-huit livres quatorze sols ; le total du pain provenant des trois cents soixante-deux livres de froment, auroit été trente & une livre seize sols six deniers.

Jusqu'à la fin de l'an 1767 , il auroit pu être fait un Règlement sur le Pain , portant ; 1°. que les Boulangers ne pourroient tirer de 362 livres de froment que la quantité de 105 livres de Pain Blanc , levee en Pain Bis ; 2°. qu'à d'ors & jusqu'à nouvel ordre , tant de

Pain blanc à 2 sols & demi , & du Pain bis à 2 sols ; cette Ordonnance de Police eût ressemblé à mille & mille autres.

Dans le même mois, le fleur Boquet a mis en jeu, dans la Ville de Dijon, ses moulins préparés pour la mouture d'avoine ; il a opéré sur trois cents soixante-deux livres quelques once. de froment , en présence des Boulangers, des Ménaiers & des Magistrats, & il est résulté de sa mouture, 1^{re}. deux cents trente livres de pain blanc, au lieu de cent cinq. 2^e. Cent dix-huit seulement de pain bis au lieu de cent quatre-vingt-sept.

Voilà donc moins de bis & plus de blanc, contre l'esprit des Réglements vulgaires ; oui. Mais le Peuple y perd-il, ou non ? C'est une affaire de calcul.

Or, mettons le pain blanc à deux sols seulement, au lieu de deux sols & demi ; deux cents trente livres font d'abord vingt-trois liv. ; mettons de même

le pain bis à dix-huit deniers, les cent dix-huit livres font huit livres dix-sept sols, ces deux sommes réunies, font trente et une livres dix-sept sols; c'est-à-dire six deniers de plus que le prix du pain de l'ancienne mesure.

Quel est donc le résultat selon votre supposition? C'est que le pain blanc ne coûte pas plus désormais que ne couloit ci devant le pain bis; c'est que celui-ci coûte six deniers de moins qu'auparavant.

C'est qu'il y a, pour tout le Public, cinquante-sept livres de pain de paille, sur deux cents quatre-vingt-douze; c'est à dire beaucoup plus d'un foudre. C'est qu'il y a six deniers de paille sur le prix de chaque livre de pain blanc; c'est-à-dire un cinquième. C'est qu'il y a pareillement six deniers de paille sur chaque livre de pain bis; c'est à dire un quart.

Cependant un Officier armé du Bâ-

Beaucoup payer des petits pains de fantaisie; il y aura des Boulangers qui en feroient pour leur en vendre; aucune puissance humaine n'est en état de l'empêcher : & d'ailleurs , pourquoi l'empêcher ? Chacun n'est-il pas le maître de son argent & de sa dépense ?

Des Réglements bêtises ont ordonné en certains temps , & dans certaines Villes , que les Boulangers cacheroient dans leurs maisons les *petits pains* , les pains mollets de pâte recherchée , & qu'ils n'exposeroient sur leur boutiques que du *gros pain*. C'étoit une belle occupation pour des Législateurs & des Tribunaux souverains , que d'ordonner de pareilles sageries.

Le fait est que les *petits pains* sont plus chers que les *grands* , toutes choses égales d'ailleurs ; parceque les *petits* s'évaporent plus , & les *grands* moins , à la cuisson. Mais c'est l'affaire de celui qui achète volontairement , & de celui

qui rend ; l'autorité n'a pas besoin de s'en mêler.

N°. I V.

De l'exatitude de la Peste,

Il y a un article plus délicat , c'est celui de la *peste*. Nous avons dit en quelle proportion il falloit mettre la pâte au four , pour en retirer des pains du poids qu'on s'étoit proposé.

La moindre réflexion fera sentir que malgré la plus grande exactitude dans la peste , il peut arriver beaucoup d'accidens , soit qu'ils proviennent des fours , soit qu'ils proviennent de la pâte, de l'eau , du temps &c d'autres semblables causes naturelles.

Alors il y aura quelques onces de plus ou de moins à redire sur les pains, sans que la fraude y'en mêle.

Il est vrai que des marchands de mauvaise foi , peuvent se faire un titre de ces accidens naturels , pour tenir tou-

Jours leurs pains à un poids inférieur à celui qu'ils devoient avoir ; c'est un vol fait au pauvre Peuple , qui devoit pour lui d'une très grande importance.

On s'est empressé de conclure qu'il falloit des inspecteurs , des visites , & par conséquent des formalités & des droits ; mais cette conséquence est aussi fautive que toutes les autres qui ont fondé les réglemens & les visites de toute espèce.

Le Peuple a trop de bon sens pour avoir jamais demandé rien de pareil ; parcequ'il sait bien que tous ces prétendus surveillans se font payer , & qu'il faut ajouter leurs salaires au prix de son Pain ; il sait bien encore que plusieurs , après s'être fait payer pour prendre ses intérêts , se font repayer par les Marchands fraudeurs , pour les sacrifier.

Une paire de balance suffit pour juger du poids. Quand vous aurez établi la liberté & la concurrence , le Peuple

qui peut toujours peser, tant en présence du Boulanger qu'en son absence ; qu'on même avec éclat & murmure ceux qui tromperoient sur le poids, il donnera la confiance, & par conséquent le profit d'une bonne vente, à ceux qui feront bon poids ; & voilà la règle établie sans frais & sans dangers.

Sous la loi des privilèges exclusifs, des contraintes, & des manœuvres qui en résistent, la prétendue police des poids est une des armer qu'emploient l'esprit de monopole ; si un seul Boulanger vouloit mettre les profits au rabais, même dans les cas où l'adresse des privilèges & la concurrence des inspecteurs les rendent exorbitants ; les Jurez & les Juges se voient tout prêt pour le venir, l'inspection continuelle & les peines attachées à ce qu'on appelloit *faux poids*.

C'est ainsi que tout règlement, même celui qui paroît le plus juste & le plus raisonnable, entraîne toujours à la suite

faits les plus terribles inconvénient, qu'on se connoît qu'avec beaucoup de réflexions, mais qui causent en attendant des maux infinis au pauvre Peuple.

Rien ne paroïssoit plus équitable aux Juristes réglémentaires, que d'exiger qu'un pain annoncé pour pain de quatre livres eût en effet ce poids; rien ne leur sembloit plus manifeste que la fraude d'un Boulanger qui ne donnoit que trois livres dix ou douze onces, au lieu de quatre livres de Pain.

Mais s'ils avoient réfléchi à l'impossibilité physique de prendre toujours des mesures justes & invariables dans une fabrication toute composée d'élémens variables mais très variables, non-seulement d'usage en usage, mais de lieu à lieu, de jour à jour, de moment en moment, tels que l'eau, l'air, le feu, la farine, le sel, l'art, la force, l'adresse, la vivacité d'un homme, ils auroient vu premièrement, que leur règlement étoit

abîmée dans son principe , & qu'ils confondent nécessairement la bonne foi trompée par les circonstances avec la *faute méritée*.

Il étoit d'autant plus injuste d'attacher une amende & un deshonneur au défaut de quelques once dans le poids , qu'on n'autorisait pas le Boulanger à se faire *surpayer* l'accident quand il y en avoit , le Peuple ne s'y prêteroit pas.

La crainte des fautes & des peines obligeroit donc le Boulanger honteux , à excuser , mais il en résulteroit un enrichissement , c'est la suite inévitable.

Les calculs étant établis sur cette base , les Boulangers plus curieux de *profiter* que de conserver leur réputation , courroient les risques & tomboient souvent au-dessous , quelques-uns achetoient l'impunité en salariant les subalternes des préposés à la Police , & le pauvre Peuple surpayoit comme s'il

avoir eu de l'excès pendant qu'il avoit du pain de manque.

Mais le pire de tous les effets de ce règlement, c'est qu'il peut servir de prétexte honnête à la voracité, & retenir par-là tous les Boulangers qui auroient l'émulation de se distinguer par le bon pain & le plus grand avantage du Public.

Il faut donc encore abandonner au Peuple & à la liberté la police du poids, qu'ils font bien plus sûrement que les *Inspecteurs*, & cela sans nul abus & sans nul danger.

N°. V.

De la Qualité des Pains, & de leur Composition.

Une chose très essentielle, c'est qu'il soit absolument libre de mêler les farines & les grains, pour en faire des pains de toutes les qualités agréables aux consommateurs.

Tous les Réglements qui ordonnent,
F ij

ou qui défendent de faire du pain de telle ou telle sorte, sont absurdes & préjudiciables au public.

Mais, disent les Réglementaires, & leurs Partisans, le Peuple ne s'y connoit pas, il sera trompé sur la qualité. Ils croient cette objection invincible.

La réponse est pourtant bien simple. Le Peuple ne s'y connoit pas, dites-vous ? Eh bien, apprenez lui à s'y connoître ; c'est une chose très facile, bien plus aisé que de faire des Réglemens qui aient du bon sens, de la justice & point d'inconvéniens ; c'est une chose bien plus aisé que de faire exécuter les Réglemens, mêmes les plus sages, par des personnes incrédules à les violer ; c'est une chose bien plus aisé que de s'assurer de l'exactitude des surveillans, soit principaux, soit subalternes ; de leur intelligence, de leur bonne-foi & de leur dévouement.

Instruisez le Public, apprenez lui à

connoître les fautes & les peins qu'elles produisent; Ne vous laissez pas d'instruire; c'est le premier & le plus auguste devoir de l'autorité. Plus vous y mettez de soins, de talent, de persévérance, plus vous étendrez & vous confirmeriez les connoissances parmi le Peuple.

Quand il y aura dans le Public un certain nombre de Personnes instruites; elles deviendront les instituteurs & les conseils des autres. Les connoissances utiles vont bien plus vite qu'on ne pense communément, quand on s'y prend bien pour les répandre.

Le point qui nous paraît le plus essentiel pour le Peuple, c'est le *paix de ménage*, & la *facile allortie* qui convient pour le faire bon & en quantité convenable. Nous ne cessons de le répéter, & nous exhortons tous les bons & honnêtes Citoyens à le faire connoître, à le faire adopter dans les grandes Villes. C'est le vrai pain du Peuple.

ARTICLE QUATRIÈME

Des Taxes du Pain

N°. PREMIER.

Fondement de toutes les Taxes.

Le privilège exclusif des Boulangers tirés à prix d'argent, & rasçonnés par des exactions, soit publiques, soit privées, soit permanentes, soit accidentelles, & la crainte de faire soulever le pauvre Peuple, par l'excessive cherté de pain, a fait imaginer presque par tout de fixer le prix du pain.

Voici les idées qui ont servi de base à ces opérations diverses. Premièrement, n-t-on dit, il faut savoir combien une certaine mesure de blé donne de farine; secondement, combien une telle quantité de farine donne de pain, de telles ou telles espèces; troisièmement, combien coûtent les frais indispensables de la fabrication en pain; quatrième-

ment, ce qu'il convient d'ajouter pour l'entretien du Boulanger & de sa famille, les impôts, l'intérêt de ses avances, ses risques, les pertes, &c. Ces quatre points ont été les premiers éléments de tous les calculs qui ont servi à faire des taxes.

N°. I L.

Tous les Elémens qu'on emploie dans ces opérations, ne peuvent jamais être calculés avec précision, ni donner un résultat stable & permanent.

La première idée qui devoit venir à l'esprit de ces Spéculateurs réglementaires, c'est qu'il n'y a pas un seul de ces objets qui puisse être calculé avec la moindre précision ; nous en avons donné les preuves de détail dans tout le cours de cet Avis au Peuple.

1°. Combien telle mesure de Aïre rend-elle de farine ? C'est selon le semail, l'année, la conservation, la maturation, le qualité ; c'est encore selon

F ly

le moulin, le Meunier, l'eau, le vent & la saison.

1^{re}. Combien telle mesure de froment rend-elle de pain ? C'est encore selon les qualités du bled & de la mouture ; c'est selon qu'on a bien ou mal conservé & manipulé les farines ; c'est selon le temps où elles sont employées ; c'est suivant l'eau, le sel, l'adresse & la force du Boulanger.

2^{de}. Combien de frais indispensables ? C'est encore suivant le temps & les circonstances ; selon les espèces de pain, les moyens du Maître, la police, les gênes ou la liberté.

3^{de}. Combien l'entretien du Boulanger & de sa famille, ses impôts & ses intérêts ? Ce sont encore d'autres combinaisons aussi variables que toute le reste.

Comment peut-on affecir là-dessus une taxe raisonnable ? Prenons, disent les Réglementaires, prenons en tout le plus minime,

Oui : mais vous faites deux espèces d'injustices à tel vous faites acheter son pain plus cher qu'il ne l'achèteroit ; à tel autre , vous le faites acheter à meilleur marché : mais c'est aux dépens du premier , le Boulanger s'y ennuiera peut-être ; à la bonne heure je veux bien qu'il n'ait point à se plaindre en ce cas.

Mais de quel droit imposez-vous une surcharge à l'un de vos Concitoyens au préjudice de l'autre ? Et cela uniquement pour vous mêler des affaires d'autrui.

Moi , je suis affecté en cette Ville ; je me suis exposé lui de tel Boulanger , & je consens telle cédure de pain : vos taxes qui partent d'après un taux moyen ne font payer mon pain beaucoup plus cher que le prix naturel , où il seroit sans vous. C'est de l'argent qu'il m'en coûte , & cet argent est à moi ; de quel droit en disposez-vous ?

C'est, dira-t-on, que dans quelques temps vous vous trouverez au pair ; parceque le lieu où vous êtes, le Boulanger dont vous vous servez, le pain que vous consommez, se trouveroient, par les circonstances naturelles, combler de manière à excéder la taxe ; alors vous regagnerez ce que vous perdez aujourd'hui.

Je réponds, 1^o. quand cela seroit vrai, je ne vous aurois aucune espèce d'obligation ; car, je ne me trouverois jamais qu'au pair de ce que j'aurois éprouvé sans vous, par la simple liberté, par la concurrence ; j'aurois acheté d'abord à meilleur marché, puis plus cher, &c. en somme totale, je n'aurois pas dépensé plus. Quel service me rendez-vous donc en violant ainsi ma liberté, &c. en vous faisant le tuteur, soit inutile, de ma bourse.

2^o. Qui est ce qui m'assurera que je me trouverai toujours également au-

dessus & au dessous de la taxe par alternatives égales , sans bénéfice , ni perte. Si je perds, c'est pour moi; & si je bénéficie, c'est aux dépens de quelque autre. Mais pouvez-vous me répondre de l'égalité? (car je ne veux ni gagner, pour n'être pas complice d'un vol fait à mon prochain; ni perdre, pour n'être pas dupe des Réglementaires & de leur manie d'être les Curateurs de tout le genre humain).

1°. Comment pourriez-vous, m'en répondre? Vous ignorez; & je vous défie avec tout la Science, avec toutes les Ordonnances, avec tous les Officiers imaginables, d'acquiescer cette connoissance, qui dépend d'un million de combinaisons, dont les trois quarts sont de telle nature, qu'il vous est impossible d'en savoir tous les détails.

Les peines que vous prendriez feroient donc très inutiles; car la liberté & la concurrence établiraient sans vous.

F vj

prix naturel. Chacun achetant tous les jours à ce prix, il n'y auroit personne de lésé, aucun crainte même de l'être.

N°. 111.

Impôts de tous les États.

D'ailleurs, tout le monde sait aujourd'hui quelle foi on doit ajouter aux *épreuves* qui servent pour l'ordinaire de base à ces *raisons*. Les Boulangers instruits & honnêtes, les tourment éternellement en défilant.

Le plus mal-adepte, en apparence, des Meuniers & des Boulangers, va tromper énormément en la présence la plus habile & la mieux intentionnée des Hommes en Place.

Tous les essais faits en divers temps, en divers lieux, par des Personnes expérimentées, ont le caractère décisif de la fraude la mieux combinée.

N°. IV.

*Première espèce de raisons qui occasionnent
la diversité des prix du Pain.*

1°. La rareté des moulins écono-
miques, même dans Paris & les envi-
rons; le défaut total de ces moulins en
Provence. Première cause qui enchérit
le pain.

2°. Les années pluvieuses, où le blé
est versé; où la récolte est plus abondan-
te dans les plaines grasses & humides;
moindre dans les terroirs secs & pier-
reux. Cause périodique de la cherté du
pain.

3°. Le prix de la main-d'œuvre &
du bois; autre cause de la cherté du
pain.

4°. Frais extraordinaires, impôts &
autres surcharges; raison légitime pour
le Boulanger d'augmenter son pain.

Il est bien vrai qu'un Boulanger riche,
qui achète son blé dans le bon temps,

de le bon terroir , qui le garde jusqu'à parfaite maturité , qui le fait moudre à point & à profit , qui conserve bien ses farines , qui les emploie avec art & avec soin , gagne plus que les autres , mais ce plus est le salaire de son travail & l'intérêt de son argent , peut-on le taxer , le doit-on ? Non sans doute.

• N°. V.

Seconde espèce de causes du même effet.

La manière de combiner les farines , ou le défaut d'intelligence , les préjugés populaires & les mauvaises habitudes , peuvent aussi faire un grand effet sur le prix du Pain.

Prenons pour exemple la Ville de Paris , le Peuple y a la mauvaise coutume de juger le pain par les yeux , il ne regarde que la couleur , il lui fait du pain blanc.

En bien ! on lui fait du Pain de pâte ferme avec la farine de bled : qu'en ré-

faite-t-il ? 1°. C'est qu'un boisseau de cette farine pesant douze livres &c de-
mie, ne boit qu'environ huit livres &c
demie d'eau, pendant que pareil poids
de farine à faire pain de ménage, boit
neuf livres cinq onces d'eau.

2°. C'est que le boisseau ne produit
que seize livres trois onces de Pain, &c
qu'en pain de ménage il s'en avoit eu dix-
sept livres quatre onces.

De-là vient que le Pain est beaucoup
plus cher, mais en outre il est moins
nourrissant, parceque la farine de bled
a moins de substance, le germe n'y
étant pas; mais encor ce Pain est sans
bon goût, même quand il est frais, ce
qui ne dure qu'un jour; car ce n'est plus
à la seconde &c la troisième journée que
de la farine insipide.

Enfin, le Peuple de Paris veut des
Pains longs de quatre livres, &c pour
cela il faut peser quatre livres once ou-
ces, c'est-à-dire, perdre à l'évaporation

presque les deux tiers d'une livre sur quatre , au lieu qu'en Pains de huit livres on ne perdrait que huit onces ou la moitié d'une livre sur quatre.

D'où il résulte que le Pain du Peuple de Paris est le plus cher dans son espèce qu'il soit possible de faire , qu'il a moins de goût , qu'il est moins nourrissant , qu'il se conserve moins frais & mangeable.

Que voulez-vous que fassent des taxes & des tarifs à cet inconvénient certain & irrémédiable , tant que le Peuple voudra prendre le Pain à la couleur , tant qu'il sera maintenu dans les préjugés par les personnes même qui se croient sages ?

N^o. V I.

Moyen bien simple & bien naturel , qui parle plus juste , plus facile & moins sujet à inconvénient que les taxes.

Il y a un terrible danger à toutes les

aux, qui ne doit jamais être perdu de vue, c'est que toute taxe, même en la supposant faite par des intelligences supérieures qui sauroient tout, ne porteroit que sur le *premier moyen*.

Or, voici ce qui arrive : tant que les circonstances donnent du bénéfice au-delà du *premier moyen*, les Boursagers en profitent tous, les plus honnêtes ont raison de le faire. Quand les circonstances donneroient de la *perte*, alors les moins honnêtes ont recours à des stratagèmes pour se *réparer*, comme ils disent, &c. ce qui n'est possible qu'au préjudice du Peuple.

Ainsi on surpaye inutilement dans le premier cas, sans recueillir de profits dans le second. *

Le plus simple est donc de laisser la pleine liberté, sur tout au commerce du *premier ménage*, en intéressant le Peuple sur la manière de le consacrer en-lieu.

en Farine & en Pain; c'est-là le résultat
de notre troisième Traité.

Nº. V I I.

Résumé général.

*Le Pain de ménage composé de toutes
Farines, sans rien ôter que le son & les
recoupes, est le vrai Pain du Peuple*

*Ce pain ne doit se vendre qu'au même prix
que le plus beau Bled, poids pour poids,
livre pour livre.*

La preuve de cette dernière propo-
sition est, 1°. que ce Pain doit être fait
avec le Bled qu'on appelle *bon moyen*,
& que la différence qui se trouve entre
le prix de la livre du Bled & celui du
bon moyen, est de trente à quarante sols
par septier de Paris, ce qui équivaut à
pres de chose peus au prix de la mouture
& de la voiture; 2°. que les sons & re-
coupes avec le prix d'environ 10 liv. de
pain, qu'on a de plus que le poids du bled,

payent au-delà des frais de façon & de cuisson.

Dans tous les lieux où regnera la Liberté de faire & vendre du *Pain de ménage*, il se vendra naturellement, pour le plus cher, autant de deniers les 16 onces que le plus beau froment vaudra de livres le septier, mesure de Paris.

A trente livres le septier, c'est deux sols & demi la livre de *pain de ménage*; à vingt-sept livres, c'est deux sols & un liard; à vingt-quatre livres, c'est deux sols; à vingt une livres, c'est deux sols moins un liard, & à proportion.

Mais il faut avoir attention que le *pain* soit bien *fait*; c'est à-dire, qu'on ait suivi toutes les précautions indiquées dans ce Traité.

Qu'on *rafraichisse* les levains d'une manière convenable; qu'on fasse bien le levain de *cour-pain*; qu'on sache *friser*, *contre-friser* & *travailler* la pâte, en *laissant* à propos, avec quatre onces

de sel pour quatre boisseaux de farine ;
provenant d'un septier de bled , & fai-
sant au moins deuxcents cinquante livres
de pain.

Nous avons fait diverses expériences
très-fatigantes , conduites avec toute
l'intelligence possible , par le sieur Sci-
ceux, Boulanger de Sceaux , plein de
zèle & d'activité. Nous en rendrons
compte au Public , dans une suite pé-
riodique de ces *Annales*.



CHAPITRE III

Des Approvisionnements Publics , ou des Marchés .

CE CHAPITRE sera l'analyse & le résultat des trois Petits Traités économiques.

Le plus entier & le plus parfait libéré du commerce des Grains , des Farines & du Pain , sans restrictions , sans plans , sans droits , sans frais , sans formalités quelconques : voilà ce que réclament la justice & la bonne politique. Cette vérité fondamentale a été l'objet de tous nos Avis.

Il nous reste à discuter une question très intéressante , & sur laquelle l'esprit réglementaire s'est exercé de mille & mille façons différentes , pour son tourment & pour celui du pauvre Peuple : c'est l'article des marchés publics.

N^o. P R E M I E R.*Origine naturelle des Marchés.*

Le nombre & l'aisance des habitans rassemblés dans les Villes & dans les gros Bourgs, la facilité des abords par terre ou par eau, & les diverses commodités qui en résultent, y attireront aujourd'hui naturellement un concours de denrées, sur tout de celles qui sont nécessaires à la subsistance, & qui se consomment journellement.

La police réglementaire auroit beau le vouloir, elle ne pourroit pas empêcher ce concours quand elle le voudroit, à moins de tenir les Villes & les Bourgs très étroitement assiégés par des Troupes armées, vigilantes & incorruptibles.

La production d'une part, avec le désir & même le besoin de la vendre ; le moyen de payer de l'autre part, avec le désir de jouir & de consommer, forment nécessairement ce commerce, qui n'a be-

soit d'aucune loi pour se mettre à son point sur soi ; il ne dépend que de deux choses, savoir , *premierement* des *productions à vendre* qui sont à la campagne ; *secondement* , des *sommes à dépenser* qui sont à la Ville.

Nous prions très instamment tous nos Lecteurs de réfléchir sur ce principe fondamental , & de bien s'attacher aux vraies causes qui forment le concours des denrées dans les gros lieux ; *PRODUCTEURS* qui ont à vendre & *ACHETEURS* qui ont de quoi payer.

Sans que personne s'en mêle , s'il y a l'un & l'autre , il se forme un concours des achats & des ventes , il se formeroit même par ruse ou par violence le plus qu'il seroit possible , malgré tout ce qu'on pourroit faire pour l'empêcher.

Ce n'est donc ni la police ni les réglemens qui font les marchés & le concours des denrées ; première observation très importante à bien graver dans

la tête des réglementaires qui paroissent persuadés au moins implicitement du contraire ; on voit en lisant les Auteurs qui traitent de cette matière , & en écoutant ceux qui les ont appris , qu'ils s'imaginent que la police *fait* & doit *faire* les marchés : opinion aussi sensée que si les observateurs qui tiennent registre des variations journalières du vent & des saisons , croyoient faire le froid & le chaud , la pluie & le beau temps.

Il est vrai que c'est une idée très naturelle de ranger les denrées & les marchands de chaque espèce, comme on range dans une maison bien réglée , les barriques à la cave , la vaisselle dans le buffet , les livres dans la bibliothèque , de même une bonne police assigne aux débitans de diverses marchandises les cantons particuliers connus de tout le monde ; il est certain que cet ordre plaît à l'esprit & aux yeux , & qu'il donne des facilités tant aux vendeurs qu'aux acheteurs ; la
police

police en ce sens fait les marchés, c'est-à-dire, le concours des mêmes denrées dans un seul endroit désigné pour leur dépôt, leur exposition & leur trafic.

Ce sont encore deux idées économiques très nouvelles & très heureuses, que de mettre à couvert autant qu'il est possible les marchandises, les acheteurs & les vendeurs : de-là sont nées les halles & les autres inventions semblables.

Il est vrai que l'ancien *droit féodal* & les nouveaux principes de *liberté*, ont transformé ces commodités publiques en *droits* & en exactions, le pas étoit glissant, on ne doit pas être étonné qu'on l'ait fait dans des tems d'ignorance & de rapine.

N°. 11.

Droit féodal & Pylaux sur les marchés

Sous prétexte des frais que coûtoient

la construction des halles & leur entre-tien , les Seigneurs se crurent autorisés à percevoir un *droit modique*. Chaque vendeur en faisant son calcul , trouva qu'il lui en coûtoit bien plus pour se clore & couvrir , ou qu'il perdrait & souffrirait davantage en restant exposé aux injures de l'air ; de-là sont venues les tributs qu'on leve sous diverses dénominations au profit de ces Seigneurs.

Une autre commodité engendra un autre *droit*, les denrées ont besoin d'être passées ou mesurées , le vendeur & l'acheteur n'avoient souvent ni le loisir ni la volonté d'apporter des balances , des poids , des mesures ; le Seigneur en fit mettre dans les marchés qui parurent d'autant plus utiles , qu'étant marquées de son sceau , & restant toujours connues au vendeur & à l'acheteur , elles étoient une règle certaine , sans nul soupçon ou sans aucune inquiétude on paya le loyer de ces poids & mesures ainsi que la peine

de celui qui les gardoit & qui en faisoit usage à la réquisition des acheteurs ou des vendeurs ; de-là naquit le droit de poids & mesure.

Jusqu'ici tout étoit bien , les marchés , les halles , les poids , les mesures publiques sont de très bonnes inventions , fort commodes & qu'on doit bien payer , vu les embarras , les frais & les pertes qu'elles épargnent.

Il n'y a qu'un seul vice qui ait tout gâté , c'est le *privilege exclusif* & la *concoction*, les Seigneurs accoutumés à commander & à se regarder comme seuls propriétaires , ne voulurent souffrir aucune *concurrence* dans les services qu'ils rendirent au commerce : ils s'attribuèrent à eux seuls le droit de fournir le couvert aux denrées , aux acheteurs & aux vendeurs , celui de leur prêter des mesures ; & il n'y avoit aucun moyen de s'en défendre , puisqu'ils avoient en main la force & l'autorité.

G ij

Quand on eut fait par le moyen du *privilege exclusif* un vrai droit seigneurial de ce service utile , il fut question de le rendre le meilleur possible ; & parmi les moyens d'y réussir , un des principaux fut de concourir sous les vendeurs & les acheteurs qu'on put , à se rendre au *marché* ; telle est l'origine des droits féodaux à cet égard.

Toute personne raisonnable & bien saine distinguera facilement l'institution d'une vraie police , utile & agréable au commerce , des deux accessoires qu'elle reçoit de la tyrannie féodale dans ces temps reculés.

La *féodalité* , plus moderne , à laquelle tout exemple paroissoit bon à suivre dès qu'il tendoit à imposer & lever des deniers sous des prétextes un peu plausibles , n'auroit eu garde , sans doute , d'oublier ces droits. On a vu dans diverses époques depuis le Règne des Valois , qu'il ont enraciné cette plante in-

commode dans le Royaume, les faiseurs de projets, tenter plusieurs fois d'établir une branche importante de Finance sur le foudroyement des marchés, des poids & des mesures.

On doit cette justice aux Tribunaux, qu'ils ont toujours fortement réclamé contre ces tentatives. Cependant il restoit encore dans le Royaume beaucoup d'Officiers d'univers, mesuriers, mouleurs, jaugeurs & autres semblables, créés dans des temps très malheureux, de guerres civiles ou de prodigieuses mal entrecues.

Le Roi vient de les supprimer par un Édit, enregistré au Parlement, qui ne laisse plus à la fiscalité aucune espérance d'étendre ses rampeaux jusque sur les marchés de grains, de farines & de pain. Le Peuple ne sera pas tout l'éclatant de ce bienfait, puisqu'il n'a pas éprouvé tout le mal que le système fiscal étoit par lui faire; mais il en voit

aiex vu pour être affirmé & pour apprendre avec la plus vive reconnaissance, que le Prince & son Conseil l'ont délivré pour toujours de cette juste peine.

Laissons agir le temps sur le *privilege exclusif* & le *droit de contraindre*, qui nous restent de l'ancienne féodalité. Premièrement, la progression des lumières, apprendra aux Seigneurs combien peu ils y gagnent, ou pour mieux dire, combien ils y perdent; secondement, les droits anciennement fixés en argent, & justement assésés à rester au même taux, tant qu'ils seront *exclusifs* & accompagnés de *contrainte*, deviennent chaque jour moins importants pour ceux qui les perçoivent.

On peut donc espérer que ni le droit *royal*, ni le droit *féodal*, ne s'opposent à ce que les services rendus au public soit par les *abris*, soit par les *poids* & les *mesures*, comme ceux qu'on lui

rend par les moulins & les grands fours,
ne soient libres & volontaires au rabais
& à la concurrence.

N°. I I I.

*De la Sollicitude de la Police sur les
Marchés.*

Il y a certainement une attention qui
doit avoir l'autorité qui veille au bon
ordre & à la tranquillité publique : c'est
d'empêcher les querelles, les tumultes,
les vols, les voies de fait dans les mar-
chés. Il faut donc une surveillance, &
même dans le besoin une Garde, ou une
Magistrature qui en impose, quelquefois
l'une & l'autre.

Mais ce soin est un de ceux qui ap-
partiennent à la Souveraineté, de mè-
me que le sol des marchés; c'est par les
deniers publics du Prince que les frais
en doivent être supportés. Ces com-
modités aident au commerce, elles
épargnent les frais & les pertes, elles

G iv

donnent donc une plus grande valeur aux productions & plus de profit à celui qui les vend , elles augmentent donc le revenu des terres , elles améliorent donc celui du Souverain.

N°. I V.

De soin de faire garnir les marchés.

De ce que la Police doit assigner à chaque décurie son canton pour être mise en dépôt , exposée , & vendue ; le peuple qui ne manque jamais d'observer les conséquences , a conclu que c'étoit à l'Administration à y faire venir les productions & leurs vendeurs.

Rien n'est plus absurde en soi qu'une pareille idée ; elle a pourtant eu quelque fondement dans le privilège exclusif & la contrainte qui accompagnoient les droits féodaux. Les Terriers disoient à leur Seigneur , puisque vous nous forcez à venir vendre & acheter aux marchés , faites donc que nous y

finis

troisiers des vesdres & des armoires, & la prétention n'étoit pas déraisonnable alors.

La Magistrature qui est aujourd'hui chargée dans les grandes villes du Royaume de la police des marchés, & de tout ce qui s'y fait dans la cité du commerce, il s'étoit accoutumé à ne voir & à s'occuper que dans les lieux indiqués, il avoit oublié tout le reste. Un homme de la ville droit en possession de croire qu'il y avoit abondance dans tout l'univers, quand il voyoit des grains au marché; il croyoit la disette générale, quand il n'apprenoit pas les places pleines comme à l'ordinaire.

Sans approfondir davantage cette idée populaire, on a fait d'après elle divers réglemens dans les grandes villes, pour faire garnir des marchés, & ce point, qui étoit rien, a paru l'objet capital de l'administration des villes.

G r

*Que les marchés parisiens, au non, peuvent
s'être d'aucune importance.*

Avant de se livrer à toutes les belles spéculations qui ont fait éclore tant de réglemens divers, il faudroit examiner, s'il est vrai que le marché parisien soit réellement le thermomètre de l'abondance.

Voyons s'il est impossible que les choses se passent ainsi : 1^o. qu'il y ait beaucoup de bleds recueillis dans tout le Royaume, & principalement dans les environs d'une grande ville : 2^o. que les particuliers qui ont du bled ou de la farine se fassent serangsés lors du marché, pour fournir aux Boulangers & aux Particuliers, en très grand nombre, tout ce qu'il faudra pour les nourrir dans l'année.

Ne résultera-t-il pas de ces deux faits ; premièrement, qu'il n'y a nulle abondance,

secondement, qu'il n'y a que très peu de bled acheté, ou vendu au marché, ou ce qui revient au même, que le *marché sera mal garni toute l'année*.

Au contraire, n'est-il pas possible qu'il y ait un tiers moins de bled que l'année précédente ; mais qu'il y ait moitié moins de conventions faites hors du marché, entre les Consommateurs & les Producteurs ou Vendeurs ? Ne résultera-t-il pas de ces deux faits, premièrement, qu'il y aura une espèce de *dépense* ; secondement, que le *marché sera mieux garni* ?

Ce n'est donc pas le marché garni, ou non garni qui décide, puisque les conventions se font très librement hors du marché ; quand les Vendeurs peuvent traiter à leur gré ; quand le Consommateur des Villes, Boudanger ou autre, peut faire porter chez lui en droiture.

S'il y a quelque raison d'empêcher les conventions libres, & le port en douane.

Les Réglementaires systématiques, enchaînés du projet de rendre leurs marchés des espèces de thermomètres infailibles de l'abondance ou de la disette réelle, avoient très bien senti qu'il falloit contraindre tous les *Acheteurs* & tous les *Vendeurs*, à ne faire entre eux aucun traité, aucune convention, que dans les marchés.

On les auroit bien embarrassés, si on leur eût demandé de quel droit ils sergeoient deux hommes, dont l'un avoit de la denrée & le desir de vendre; l'autre, le desir de consommer, & l'argent pour payer, à se transporter ailleurs que dans le lieu où ils se trouvoient pour échanger l'argent contre la denrée? De quel droit ils empêchoient celui qui avoit payé, d'apporter chez lui directement la den-

née devenue *fiens*? Car c'est-là le cas.

Que la dentée à vendre, (pour éviter la confusion , & pour la commodité publique) soit mise en tel lieu , passe ; mais celle dont il s'agit n'est plus à vendre , puisqu'elle appartient à l'homme qui doit la consommer.

Que les commodités de l'abri & des mesures soient payées par ceux qui en font usage , passe encore ; mais je n'ai pas besoin d'abri , puisque ma dentée qui est vendue ne doit plus être *expesée* , je n'ai plus besoin de la mesure , puisqu'elle m'est livrée & que j'en suis satisfait.

La prétendue règle qui défend le transport en dentée de la maison du Producteur ou du Marchand quelconque à celle du Consommateur qui en a usagé librement & volontairement , est donc en assujettissement inutile & vexatoire , reste de l'ancienne barbarie féodale qui ne vouloit que piller : elle

n'est fondée sur aucun motif légitime.

Mais répliqueroient les Règlementaires, « c'est pour servir ce qui s'achète » & ce qui se vend. Quelle nécessité que que vous le sachiez ? comptez que sans vous il s'en vendra précisément autant que la récolte en aura fourni qu'on puisse vendre, pourvu qu'il y ait de quoi le récolter & le payer ; faites vous mieux avec votre savoir ? Donneriez-vous de la dette à ceux qui n'en ont pas recueilli, ou de l'argent pour la payer à ceux auxquels il manque ? Non. Eh bien ! laissez donc faire les acheteurs & les Vendeurs, c'est une vocation très inutile que de les empêcher de contracter librement entre eux, & une sa charge incommode de les obliger à porter au marché des denrées qui ne sont plus à vendre.



N°. VII.

*Incidents des Réglemens faits pour
garnir les Marchés.*

L'administration municipale des villes , tout occupée de leur approvisionnement , a eu recours encore à des prohibitions & à des contraintes , pour parvenir à cet objet très inutile de garnir les marchés.

On a pris autour des villes un certain arrondissement , plus ou moins vaste , suivant le nombre des habitants , & on a imaginé deux précautions.

La première , c'est de contraindre tous les Cultivateurs de cet arrondissement d'apporter chacun à leur tour telle quantité de grains au marché ; la seconde , d'employer les Boulangers , les Marchands & autres , d'acheter une certaine quantité de grains dans tout cet arrondissement , si ce n'est au marché.

Il est certain que ces deux précau-

tion opèrent presque infailliblement l'effet qu'ils avoient en vue , c'est-à-dire , qu'il y a presque toujours en fonds de telle ou telle quantité de grains au *marché public*.

Examinons d'abord quelle espèce d'utilité il en peut résulter : si nos précautions ne sont pas accompagnées de deux injustices atroces, savoir, 1°. de forcer le Cultivateur qui n'a pas récolté assez de grains , à les acheter pour les porter au marché ; 2°. de l'engager de les vendre au prix qu'il veut , ou de les remporter.

Toute une bande sentira combien il seroit absurde & funeste de forcer les Fermiers d'en payer acroissement à se faire , dans les mauvaises années , Marchands de bled à perte. Rains par le défaut de récolte , il leur faudroit encore aller acheter du grain bien cher, l'apporter au marché, risquer d'y trouver une foible de Vendence & une di-

sette d'Acheteurs qui seroient baises le prix , ne pouvoir remporter leur marchandise une fois entrée au marché, & par conséquent la vendre à perte. Mais on n'imaginera que de telles Ordonnances aient pu se rendre & s'exécuter. Elles n'ont pourtant été que trop réelles. Quel préjudice n'ont-elles point causé aux Agrioles , à leurs richesses d'exploitation , au produit des fonds de terre , à leur prix , & à l'émulation de les rendre de plus en plus en pleine valeur ?

Nº. V I I I.

*Questions à faire aux Auteurs & aux
Partisans de ces Réglemens.*

Il faut demander aux Fableurs & aux exécuteurs enthousiastes de ces belles Ordonnances , que voulez-vous définitivement ? Ils vous répondront l'abondance la plus grande qu'il soit possible des grains dans notre ville.

Répondez-leur , mais (à conditions égales d'ailleurs) il y aura d'autant plus de bled dans votre ville , que les campagnes voisines que vous appelez votre arondissement , seront mieux cultivées : or ces campagnes seront mieux cultivées à proportion que les Cultivateurs auront plus le moyen de les bien travailler , à proportion que les propriétaires en retirant de plus forts revenus auront plus de raison d'y faire des améliorations. Rien n'est plus évident. Il ne faut donc pas ruiner les Fermiers , les terres , &c. les Propriétaires : car ce n'est sûrement pas le moyen de faire mieux valoir les terres : ce c'est les ruiner tous que de forcer les Cultivateurs à se faire Marchands pour vendre à perte.

N°. I X.

Inconvéniens & injustice d'amener les Cultivateurs au Marché par des contraintes.

Le premier de tous les inconvéniens,

c'est de violer la *liberté naturelle* ; l'homme aime à disposer de sa personne & de ses biens , selon qu'il lui plaît , & c'est son droit , pourvu qu'il ne fasse ni mal , ni préjudice à personne , car vous n'êtes obligé par *justice* de vous gêner en rien pour faire le bien des autres. C'est *vertu* , c'est *charité* quand vous le faites. A la bonne heure , que l'humanité vous y excite , & que la religion vous y invite , mais l'autorité ne doit pas vous y contraindre.

Chaque homme doit respecter les *propriétés* d'autrui , mais il ne doit sacrifier ses *propriétés* à personne ; en conséquence il est toujours très dur & très décourageant d'avoir des états , des denrées , des biens quelconques , sans être le maître d'en disposer , à cause d'un *asservissement* qui répugne toujours à la raison , & au *sentiment intérieur* de la *liberté naturelle*.

Secondement, c'est toujours un *mauvais*

tre de détourner le Cultivateur , les domestiques & les animaux, des travaux du labourage. La journée que vous leur faites perdre produiroit dix fois plus qu'il n'en coûteroit à d'autres ouvriers ou voituriers. De-là vient cette loi si sage qui dure à la Chine depuis plus de quatre mille ans, & qui est une des causes de la prospérité, *définse sous peine de mort à tous Administrateurs de Ville ou de Province de détourner un seul Cultivateur de ses travaux, sous quelque prétexte que ce soit, AFIN, dit légèrement le fameux Législateur Xou, AFIN QU'ON PUISSE PAR-TOUR LA-DESSUS GARNIR LES CHARRIOTTES PUBLIQUES.*

Les Cultivateurs en chef, leurs hommes, leurs animaux, leurs charriots, ne sont pas faits pour couvrir les grands chemins, & les rues des villes, ni pour leurs places publiques & leurs cabarets. C'est dans les champs que leur place est marquée; c'est-là qu'ils tra-

vaillent à procurer la véritable abondance.

La *conscience* systématique emporte encore une double injustice. Un Cultivateur profite par l'occasion, aurait besoin de vendre toute la récolte en tel temps, il ne le peut, parcequ'il faut qu'il garde de quoi envoyer au marché, suivant la règle fixe ou les ordres arbitraires ; première injustice pour cela-là, il souffre souvent beaucoup de vent, gèle, &c. qui est ce qui en souffre avec lui ? C'est la récolte future, c'est la terre, c'est son propriétaire, &c. à la longue, il force de renouveler ce jeu funeste, c'est plusieurs des terres du voisinage, plusieurs des propriétaires.

Un autre qui a le moyen de Tenir d'attendre, feroit de bons marchés dans l'arrière saison ; s'il garde la récolte ; il ne le peut, il faut qu'il vende plus mal, &c. qu'il perde l'occasion de s'enrichir.

Qu'arrive-t-il à tout commerce où l'on est forcé de perdre les occasions de faire bien les affaires ? On s'en dégoûte, on retire ses fonds, on s'établit dans une autre profession, du moins on y établit ses enfans. Voilà ce qui arriveroit à tout trafic qu'on voudroit contraindre.

On défie les Réglementaires d'en citer un seul qu'on ne parvint à ruiner promptement, si l'on vouloit assujettir ceux qui le font à de pareilles contraintes. Dites à des Fabriquans ou Négocians quelconques ; vous irez, ou vous enverrez, (suivant les règles qu'on vous prescra, ou suivant les ordres qui vous seront donnés arbitrairement) à cinq ou six lieues de votre boutique & de votre atelier : vous y porterez vos marchandises dans le tems & la quantité qui vous sera prescrite, & là vous les vendrez comme il plaira à Dieu à *perce* ou à *profi*. Croyez-vous qu'il y en ait

beaucoup qui s'empresſent à prendre un trafic ſiſi *reglementé* : croyez-vous que ceux qui pourroient le quitter ne l'abandonnent pas ?

N^o. X.

Des Réglemens pour le dépôt & l'expoſition aux Marchés.

Ce n'eſt pas une chimère que la contrainte exercée ſur les Cultivateurs, juſqu'au point d'empêcher qu'ils ne *renvoient* à leur gré après une première, ou même après pluſieurs expoſitions, les grains qu'on les a forcés d'apporter au marché : c'eſt une trop malheureuſe réalité.

Les bleds une fois entrés en certains marchés ne peuvent plus en ſortir ; ils doivent y reſter en dépôt pendant l'intervalle qui ſ'écoule entre trois marchés confécutifs ; mais après ces trois expoſitions, le propriétaire eſt ~~obligé~~ de les vendre. Quelle note ! & quelle

chose ils signifient ! obligé de vendre au prix courant, c'est-à-dire, au premier offerant, pour ou non.

Si l'on vouloit éloigner l'abondance des villes, comment s'y prendroit-on autrement ? C'est le problème qu'il faudroit donner à résoudre aux parisiens de ces infirmités.

N^o. X L

Des Dificultés d'acheter dans l'arrondissement des Marchés.

Il ne suffisoit pas aux Réglementaires d'ordonner aux Cultivateurs d'apporter des grains dans les marchés au gré des Ordonnances périodiques ou des ordres arbitraires, même quand ils n'en auroient pas assez récolté, de les contraindre à trois expéditions consécutives de leur marchandise, puis à une venue forcée, même à perte, si le cas y étoit ; mais on a vu qu'il resteroit assez souvent des grains aux Fermiers, au moins

moins aux plus riches dans les années abondantes.

L'Esprit systématique tout occupé de garnir les marchés de la ville , a regardé ces grains avec les yeux de la cupidité & de la crainte qui l'accompagne. On a cherché les moyens d'empêcher que ce bled pût se porter ailleurs qu'au marché ; en conséquence on a défendu à tous les Marchands de bled & à tous les Boulangers d'acheter ces grains dans l'espace qu'on a présent pour l'accollement des marchés. Ils sont obligés ou d'attendre qu'on les apporte aux halles , ou d'aller en chercher d'autres à six ou dix lieues de la ville.

En sorte qu'en même boisseau de bled qui peut très honnêtement être vendu par tel Cultivateur à tel Marchand ou Boulanger dans l'enceinte d'une place publique , ne peut l'être sans crime & sans punition à trois pas de là.

Demandez aux auteurs de cette loi,

qu'importe à celui qui mangera le pain ; si le marché a été conclu dans un lieu ou dans un autre. Ils seroient tout étonnés de la question , il ne leur étoit jamais venu dans la tête, à ce qu'il paroit, que les seuls véritables intérêts soient celui des Consommateurs qui mangent le pain , & des Cultivateurs qui vendent le bled. Ils ne sont occupés que du marché, de la garniture, de ses registres, & probablement beaucoup des droits tant principaux qu'accessoirs.

N°. X I I.

Des Défenses d'acheter le Bled en vain.

Tout règlement absurde & contraire à la liberté naturelle excite l'indignation des hommes , & ils imaginent sans cesse des moyens de le violer : aussi les Réglementaires se mettent-ils l'esprit à la torture pour deviner ce qu'ils appellent des fraudes , & pour les prévenir.

En conséquence ils ont ces que les

Marchands ou les Boulangers pourroient s'approprier les récoltes des Laboureurs avant qu'elles fussent faites. *Acheter du blé en vert* ! quel crime dans une société polie. En vert ou en jaune pourtant, la couleur n'y fait rien, car la nature l'en fera bien changer en le mûrissant.

Un homme de sens froid & guidé par le bon sens, verroit dans cette opération, premierement qu'il est fort égal à celui qui mange le pain, que le blé en ait été acheté *en vert* ou non, secondement, que le Laboureur gagne à ce marché, un point assez important, celui de diminuer ses risques ; car enfin jusqu'à ce que les gerbes soient dans la grange, il y a des dangers de souvent de très grands à courir : ils sont même tels, qu'on devroit peu redouter ce crime affreux d'acheter les grains *en vert*, quand même les sêles en seroient aussi fauciles qu'on a paru le croire. Les

Boulangers & les Marchands de bled s'en abstenent par prudence.

« Mais les Marchands achètent *meille-*
leur marché ». Sans doute, il le faut
 bien, puisqu'ils courent tous les périls
 des accidents; mais ils revendent plus
 cher, sans doute. Considérez - vous
 beaucoup de commerces dans le monde
 où l'on vende habituellement le même
 prix qu'on achète, sans profit pour la
 peine, le tems, la mise de l'argent, &
 les risques ?

N^o. X I I I.

Supposons cela absurde & cependant très
criminel.

« Quoi, » (disent souvent les Regle-
 mentaires, & beaucoup d'autres ef-
 frayés par un singulier épouvantail)
 « quoi, vous voudriez laisser aux Mar-
 chands de bled la pleine liberté d'ache-
 ter & de vendre quand ils voudront, &
 comme ils voudront ? »

Où, répondons-nous toujours : oui à tous les Marchands, & principalement à ceux de bled, de farine & de pain.

« Ne voyons-nous donc pas que ces
« Marchands vont acheter tout le bled, &
« des marchés, puis quand ils l'auront rasé,
« ils y mettront un prix excessif : il faudra
« bien l'acheter, car on en a besoin, ils
« vont donc être les maîtres & ruiner
« tout le Royaume ? »

Nous avons déjà examiné ce beau système enfanté par la peur, mais nous y voyons, parceque c'est une des hautes qui a fondé beaucoup d'ordonnances, & une des racines de l'esprit réglementaire.

« Acheter tout le bled ? C'est beaucoup, il faudroit bien des Marchands & bien des fonds, nous avons prouvé que ce petit commerce exigeoit qu'on mit en avant plus de huit cents millions, c'est une somme.

Secondement, les acheter tous en vert

Hij

ou autrement dans les premiers temps & à son marché ? Voilà deux idées contradictoires , car toutes les fois qu'il y a beaucoup d'acheteurs , la marchandise augmente. Il est vrai que les Cultivateurs & les propriétaires sont souvent gênés & trop exposés ; (mais ce n'est pas la faute du commerce des grains & de sa liberté , c'est bien plutôt la suite du contraire). Quelque vexés qu'ils soient cependant , il y en a toujours une grande partie qui a le moyen d'attendre , ceux là ne vendroient que *un peu* cher à ceux qui vendroient acheter *tout* , *en gros* , ou peu après la récolte.

Troisièmement , garder tout le blé qu'on auroit acheté ? Mais il y a des pertes & des risques à cette opération. D'ailleurs à quoi bon ? c'est pour y mettre un *prix excessif* , mais n'y auroit-il pas la concurrence ; 1°. de ceux qui n'auroient pas vendu ; 2°. des étrangers , &

on laissoit pleine libéré ; 3°. des marchands eux-mêmes, de leurs héritiers, de leurs créanciers, car il faudroit bien des marchandis pour faire ce commerce de huit cents millions de de tant de grains : croyez-vous qu'il n'y en eût pas chaque jour plusieurs dans le cas de vendre ?

Quatrièmement, *vendre très cher après avoir acheté son marché ?* Et quoi ? toute la récolte en grains du Royaume n'est-elle pas-là une chimère ? Il faut être deux pour qu'il y ait une vente. Ce n'est pas le tout que d'avoir besoin, encore faut-il le moyen de payer : or le moyen que plus de tiers des habitans du Royaume a de payer, vient de la vente du bled ; s'il a été vendu à bas prix, ils n'ont que peu de moyens, comment voulez-vous leur vendre cher ?

N'ayez pas peur qu'un Cultivateur ou un Propriétaire aille aisé manger son *Nail en Angle*, ou même qu'il se hâte de le vendre à bas prix, c'est la seule

H iv

qui peut l'y obliger ; mais pour donner à ceux qui font valoir la terre cette *aisance* (moyen le plus infailible pour empêcher la vente des *Ardis ragers*), ne voyez-vous pas que le meilleur moyen est de laisser la pleine & entière liberté au commerce des Grains ?

Vos réglemens qui gênent , qui ras-
sonnent , qui ruinent les Laboureurs ,
les mettroient souvent dans le cas de
vendre leur récolte sur pied , c'est quel-
quefois une ressource pour leur *subsistance* ;
c'est vous qui en occasionnez la néces-
sité , puis quand vous avez fait le mal ,
vous faites des réglemens pour empê-
cher le remède ; il seroit bien plus sim-
ple de ne pas les mettre comme vous
faitez sans cesse , dans le cas d'en avoir
besoin.

*Des Préférences entre les Acheteurs
au Marché.*

C'est encore une belle invention que celle d'avoir réglé l'ordre & la marche des acheteurs, & d'avoir fixé à chacun son tems pour venir se pourvoir de Grains ou de Farines.

Le Bourgeois, comme disent les Réglemens, c'est à-dire, tout Particulier qui n'est ni Marchand ni Boulanger, commence (comme de raison) : il a un tems pour acheter *fiat*, puis quand les heures privilégiées sont passées, alors le Boulanger peut venir à son tour.

Premièrement, quelle a été la vue de cette Ordonnance? Est-ce de procurer meilleur marché au Bourgeois? en ce cas c'est une injustice faite à une partie, des Bourgeois mêmes au profit de l'autre; car, enfin, ce sont aussi des Bourgeois qui mangent le pain des Boulan-

gers, & si vous faites acheter les *Boulangers* plus cher, il faudra bien que les *Bourgeois*, leurs pratiques, payent le surplus : en outre, ceux même que vous aurez grâtiés n'emploient-ils pas des *Ouvriers* de toute sorte qui achètent le bled des *Marchands* ou le pain des *Boulangers*, ils *seraient* donc leur nourriture, il faut donc augmenter leurs journées, leur privilège & leur profit !

Mais en outre, êtes vous bien sûr de votre fait ? Qui vous a dit que tel & tel *Bourgeois* n'achète pas pour un *Marchand* ou pour un *Boulangier* : il vous faudra donc par-tout des gardes & des espions : voilà des hommes, du temps & de l'argent bien employés, & très utilement, pour rien.

Cette adresse très connue d'acheter par un *Bourgeois* interposé, fraude également un autre règlement non moins absurde, par lequel on a prétendu fixer la quantité que chaque *Marchand*

ou chaque Boulanger peut acheter par chaque marché ; 1°. à quel bon ces prétendues règles , 2°. comment s'assurer de l'exécution ? ce sont nos deux questions éternelles , & nous n'y trouvons pas une seule réponse.

Une autre adresse encore , c'est la méthode d'arracher les grains hors du marché. Le Marchand Revendeur ou le Boulanger conviennent de leur prix avec celui qui doit exposer le Blé en vente : tant que dure le temps privilégié des Bourgeois , il répond aux curieux qu'il a vendu , ou il demande un prix excessif ; l'heure arrive , le Boulanger se présente & enlève sa marchandise.

Autre crime digne des plus terribles anathèmes , *défenses* sévères d'arracher les Blés , c'est à-dire , *défenses* aux vents de souffler , & aux rigueurs de courir , car il n'y a pas plus de moyens (ni de raison) d'empêcher l'un que l'autre ; toutes les fois que le Vendeur &

L'acheteur le voudrait, s'en feroient-ils pas les maîtres ?

Qu'importe au Cultivateur qui a produit le blé, qu'importe au Consommateur qui mange le pain, que le grain ou la farine aient été achetés ou non ? la Liberté & la concurrence empêcheront bien qu'on ne lui survente, ce n'est pas d'acheter ou de ne pas acheter qui autorise à vendre plus cher ou à meilleur marché, c'est la concurrence des Fournisseurs & de la demande, celle des acheteurs & de leurs moyens.

Les hommes, & sur-tout les hommes en place ne se montrent-ils donc jamais dans la tête que ces quatre conditions seules font des marchés justes & naturels que l'autorité ne doit jamais déranger, 1°. désir de recueillir; 2°. désir de la vendre; 3°. désir de la consommer; 4°. moyen de la payer.

*Peux Moxifs qui ont fait double profit
sous ces Réglemens , & qui rendent tous
les Saboteurs de l'Administration é
vidents pour leur conservation.*

Dans le fait , il n'y a pas une de ces
regles qui ait été imaginée en vue de
l'utilité publique ni pour le bien du
Peuple; il n'y en a certainement aucune
qu'il ait demandée ni désirée , il n'y en
a pas une qu'il ne vit détruire avec le
plus grand plaisir & avec la plus vive re-
connoissance pour les auteurs de cette
destruction.

C'est en fait sùr à vérifier , il n'y a
qu'à les abolir par une bonne Ordon-
nance générale , & les rétablir à mesure
que la voix publique des hommes vrai-
ment intéressés à la chose , c'est-à-dire ,
des Cultivateurs qui vendent le Blé ,
& des Consommateurs qui achètent le
Pain , les redemanderont.

Nous osons croire que cette *éprouve* n'est pas à refuser. Si ces réglemens sont nécessaires, & même utiles, le peuple en sentira bientôt la privation, il n'y a qu'à laisser toute liberté aux réclamations publiques & motivées; le cri de la multitude se fera bientôt entendre : on ne risque rien à une impression qui ne sera que momentanée.

Si mille & mille voix ne s'élèvent pas avec des raisons fortes & victorieuses, c'est que les réglemens, les gênes, les exactions de tout espèce, sont inutiles; en ce cas pourquoi donc les laisser subsister ?

« Mais on ne fait pas à quelques moments d'interruption de si grand mal ». Sérieusement ? vous le croyez de bonne foi, que tout le monde mourait de faim, s'il étoit permis à tous ceux qui le voudroient d'acheter & de vendre du blé, de la fa-

aise , & du pain ? Monstrois-on de faim avant qu'il y eût tous ces réglemens-là ? meurt-on de faim dans les endroits où il n'y en a pas la moindre trace ?

« Mais enfin il faut bien qu'on ait eu
« ses raisons » : Oh ! oui , & les voici ;
il n'y a pas un seul de ces réglemens qui
n'emporte création d'Offices , dont on
a vendus les Charges , de formalités
qui font des revenus , de droits , d'a-
mandes , de confiscations , & de tout
le reste. Voilà la raison ; mais ce n'est
pas là ce qui fait la subsistance du peu-
ple.

Sous le règne de la prodigalité de
Henri II : dans le bouleversement gé-
néral des finances , à la fin du dernier si-
ècle & au commencement du nôtre , on
faisoit argent de tout. Les *marchés* des
villes devinrent une des branches de
l'État : voilà le mot. Il fallut y amener
tout , afin que tout fût assujéti aux for-
mes , aux droits & aux Officiers. Le gros

livre du Commissaire la Mare n'est que le système de cette *Spéculation* appuyé de tous les momens que le pédantisme de son temps a été chercher dans les siècles les plus barbares de notre Monarchie, & du despotisme arbitraire des Romains.

Cet exemple étoit bien choisi pour un Royaume comme le nôtre. Les Romains, (Peuple brigand & féroce, qui n'avoient de Patrie qu'une ville, une île & une campagne toute en parterres, en lacs, en promenades sablées) désoloient toutes les Provinces du monde, pour nourrir *paris* les fauconniers de cette ville étée. *Belle police à imiter !* c'est ce qu'avoit fait à dessein le Chancelier de l'Hôpital, Auteur de nos plus ridicules Ordonnances, tant glorifié par la Mare, Compilateur infatigable & admirateur passionné de toutes ces rêveries fanatiques ; c'est un terrible fléau que l'éducation mal entendue,

Et la masse d'imiter à tort & à travers.

Ces prétendues loix Romaines , chef-d'œuvre de déraison & d'atrocité , qui dans le fait désoleient mille Provinces , & faisoient , comme de raison , par ruiner Rome , ont donc été le prétexte employé par l'esprit fiscal pour faire des marchés au bled & à la farine , une branche de Finance.

Nous avons déjà fait remarquer à nos Lecteurs , que le Roi vient d'en extirper les dernières racines par son Édît du mois dernier , il n'est pas à craindre qu'elles repoussent jamais. La Nation commence à être trop éclairée sur les effets désastreux de toutes ces exactions.

Il reste des Charges , des préposés , des réglemens. Mais par un bonheur unique , les Chefs de l'administration , pleins d'honneur , de justice , de lumières , d'amour pour l'humanité , de zèle pour le pauvre peuple , veillent sans cesse pour empêcher qu'on n'abuse de ces ar-

mes redoutables ; sans leur application continuelle , sans leur génie & leur intégrité , combien le public ne feroit-il pas sacrifié !

Ils empêchent le mal autant qu'il est en leur pouvoir ; mais le germe existe dans les anciennes Ordonnances , il est impossible qu'il ne se fasse pas un peu sentir. Nous croyons entrer dans l'esprit de ces dignes Magistrats , en exprimant publiquement le desir le plus ardent de voir supprimer & réformer tous les reglemens , sans aucune exception.

Nous le pensons bien sincèrement : c'est pourquoi nous l'écrivons avec sécurité , ils sont parfaitement inutiles & très pernicieux. Il n'y a dans le monde qu'une seule espèce d'hommes qui puisse les défendre , ce sont ceux qui en profitent ; pour ceux-là nous n'avons rien à leur répondre.

C'est comme à ceux qui se font en-

riches, eux, leurs familles, leurs amis, leurs Commis, leurs domestiques de toute espèce, à la prohibition du commerce des blés. Ce n'est pas à eux que nous voulons faire avouer qu'il est utile d'établir la liberté, nous pouvons leur défier d'alléguer de bonnes raisons contre. Mais nous ne pouvons pas les empêcher de clabauder & de cabaler, nous ne voulons d'autre vengeance & d'autre réplique que celle de la Fortune dans la Fable du Renard qui avoit la queue coupée.

N°. X V L

Manière fautive de servir les Marchés.

Par des principes tout différens, c'est à dire, par ceux de la probité même, & du desir de soulager le peuple, des personnes respectables avoient imaginé, que dans le temps de disette ou de simple cherté, même dans les temps de danger seulement ou de crainte, on

pourvoit garnir les marchés des villes , en tirant des grains & des farines de quelques magasins destinés à cet usage , & remis aux dépens du Souverain lui-même , ou de l'administration municipale. Paris & quelques autres grandes villes , ont été dans ce cas.

L'ensemble de ce système consistoit à faire acheter dans les temps & dans les lieux où les bleds se vendoient le moins , des grains de bonne qualité , à les ammagasiner pour le compte du Roi ou des villes , à les tenir en réserve jusqu'au temps de cherté , à les vendre alors publiquement un peu au-dessous de prix courant.

Ce système qui n'est fondé que sur l'humanité , paroît excellent au premier coup-d'œil ; cependant nous allons le critiquer , & nous sommes assurés d'avance de ne point déplaire par cette liberté à un Magistrat très respectable , qui en a conduit tous les détails

avec une intelligence merveilleuse , & qui s'en est servi pour acquérir la consolation & la gloire d'avoir rendu à la Patrie dans son âge encore assez peu avancé , un des plus signalés services qu'elle puisse recevoir.

N^o. X V I I.

Enseignement de cette méthode , même en la supposant faite avec toute l'habileté & la probité possible.

Nous supposons même que cette rég le coûte très peu de frais. Si elle étoit dispendieuse , tout le monde sent qu'il vaudroit mieux laisser au public son argent , quand même il devrait acheter le pain un peu plus cher ; car enfin ce plus cher tomberoit dans la main d'un Cultivateur & d'un propriétaire , qui étant plus riche , feroit alors travailler les ouvriers , sur-tout les Ouvriers agricoles : ce n'est pas de l'argent perdu.

Au lieu qu'en le tirant du Peuple

des villes pour le consommer en *frais superflu*, il resteroit tout aussi peu dans sa poche, que s'il falloit *l'ajouter* au prix de son pain, &c il ne reproduiroit point de bled.

Je suis ouvrier à Lyon, je consomme trois septiers de bled : s'il m'en coûte en *den* par an directement ou indirectement pour les précautions de le *grossir d'abondance*, j'aimerois bien mieux acheter le bled plus cher de manière à le hausser de vingt sols par septier. Mon *den* irait en grande partie à la terre, il multiplieroit tous les ans le *bled* &c les moyens que les propriétaires ont pour nous faire travailler. Il ne me coûteroit pas plus, mais il vandroit bien mieux pour moi &c pour tous.

Nous supposons donc que les frais sont peu de chose en comparaison du profit qu'il y a sur le pain du peuple. Nous supposons même, que les villes ou les Administrateurs pour le Prince

se vendent pas à trop bas prix. Car 1°. il faudroit pour cela de gros frais; 2°. En vendant ainsi ils vendroient seuls, car quel Marchand pourroit soutenir un commerce à côté du Roi, ou d'un Hôtel-de-Ville très riche, qui débiteroit à Paris?

Dans le cas donc où ce n'est qu'un commerce semblable à tout autre, un gros magasin fermé aux dépens des fonds publics, par où au premier aspect on sauvegarde contre la DETTE; mais dans LE FAIT c'est un des MOYENS les plus agiles d'élever l'endettement.

Ceci a l'air d'un paradoxe; hâtons-nous de le justifier. Que chacun de nous suppose qu'il est Marchand de grains ou de farines, & qu'il interroge sa conscience.

« Voici une grande ville : il y a beaucoup de consommateurs & de moyens de payer. La vente y doit donc être brillante », bonne spécula-

tion de commerce, « achetons donc
 « dans les lieux & dans les tems où
 « nous aurons bon marché, & tâchons
 « d'en volerer avec épargne », excellente
 conclusion pratique. « Mais beau-
 « coup d'autres Marchands peuvent faire
 « la même spéculation de commerce,
 « & arriver en si grand nombre qu'il
 « faille rapporter ou mal vendre ». Ré-
 flexions saines, mais communes à
 toute spéculation. Et voici la réponse :
 qui ne risque rien n'a rien, & n'est pas
 Marchand qui toujours gagne. Parcequ'il
 peut arriver alternativement, malheur
 de concurrence & plus de profit, ou plus
 de concurrence & moins de bénéfice.

Le doute sur la concurrence : la possi-
 bilité égale en plus & en moins, est
 donc (suivant le bon sens & la règle
 du commerce qui en résulte) le fonde-
 ment de toute bonne spéculation.

Mais votre gros magasin paillard déran-
 ge énormément cette spéculation. Ce
 magasin

magasin dormant est tenu en vedette pour vous ôter le blé dans le cas du défaut de concurrence qui hausse les prix. Mais il vous laisseroit perdre, lors de la très grande concurrence qui les baisseroit éperdument.

Cette réflexion est sensible contre les grands magasins publics, ils déroutent la spéculation, & ils réduisent le commerce : ils éloignent donc l'abondance beaucoup plus qu'ils ne la rapprochent, & cela sous la main des plus intègres, des plus habiles, & des plus vigilans des Magistrats.

C'est qu'il n'y a plus d'esprit de doute ni possibilité égale à beaucoup perdre ou beaucoup gagner à l'alternance.

N°. XVIII.

Combien ces inconvéniens seroient plus terribles s'il y avoit de l'ignorance ou de la mauvaise foi ?

Quelle honte ne causeroit pas l'ad-

ministration sans le vouloir, si dans le choix de ses préposés elle livre une opération si délicate à des personnes mal instruites ou mal intentionnées.

Avec des commissaires autorisés de des fonds publics on peut donner toute assurance dans les achats & dans les ventes.

On est instruit mieux que personne des lieux où sont le bon prix & la cherté. Malheur au premier Spéculateur, qui veut acheter dans les premiers. Avant que ses ordres soient exécutés, on enlève avec publicité, on met le feu à la demande. S'il est assez adroit pour prévenir cette manœuvre, on l'apaise au transport & à la vente. Si-tôt qu'il parait, on laisse les marchés où il espéroit faire bonne vente, & on le force à donner à peu.*

* Souvent il n'y a que de la maladresse : par exemple des achats faits indifféremment dans une saison peu fa-

vorable & dans des lieux mal approvisionnés, souvent des mesures mal prises pour le dépôt, pour l'exposition, pour la vente d'une marchandise. Il n'en fait pas davantage, pour que le Régisseur du magasin public raisse même sans le vouloir vingt hommes Marchands. Et quel tort, quelles pertes ces mauvaises opérations, ou le danger même qu'elles ne soient ainsi mal faites ne causent elles pas au commerce, seule source naturelle & légitime de l'abondance ?

Nous n'en disons pas davantage, tous les honnêtes gens instruits en verront assez pour sentir l'insuffisance & les dangers de cette invention.

Résumé général.

LIBERTÉ, c'est-à-dire LIBERTÉ, parfaite & entière LIBERTÉ, à toutes personnes, en tout lieu, en toutes circonstances, de vendre & d'acheter à son gré le BIEN ;

*le PAIN & le SALIN, sans condition
et réserves quelconques, voilà le pre-
mier besoin du peuple.*

*Bonne agriculture, bien dérivée de
toutes sources, (car cet Art, par de-
tous les arts, n'a pas besoin d'autre
bienfait que de la liberté).*

*Bonne monnaie économique, perfec-
tionnée de plus en plus, & suivie d'un
commerce libre, animé & honoré des
forains.*

*Un pain de ménage pour le Peuple,
fabriqué suivant la méthode que nous
vous exposée, dont la bonté nous est
connue par plusieurs épreuves.*

*Voilà ce que nous souhaitons pas-
sionnément, pouvoir procurer.*

*Le bon pain de ménage coûteroit un
cinquième, & même près d'un quart de
moins que le pain ordinaire usé dans
les villes; c'est une épargne de plus de
vingt millions sur la subsistance annuelle
du pauvre peuple qui les respire.*

La bonne manière d'ensemencer réduiroit la nourriture des hommes à deux septiers l'un portant l'autre , au lieu de trois qu'on comptoit à la fin du dernier siècle , & qu'on compte encore pour le moins dans presque toutes nos Provinces : c'est seize millions de septiers de grains d'épargés , & près de deux cents millions d'argent.

La liberté du Commerce des grains feroit monter le prix moyen à 21 ou 24 liv. le septier de Paris ; c'est six livres d'augmentation pour les Laboureurs & les Propriétaires ; car le prix moyen étoit jusqu'à présent 15 & 18. Il naît chaque année soixante millions de mois de septiers de grains dans le Royaume ; c'est trois cents soixante millions qui vaudroit de plus la récolte annuelle , autant de profit pour l'Agriculture , pour les Propriétaires , pour les revenus du Souverain : augmentation de salaires

pour les Ouvriers & de *lâches* pour les Négocians quelconques.

A 24 *liv.* le septier, *peix* commun ; le peuple des villes n'acheteroit que d'eau *sel* la terre le *peix* de *sel* par *sel* , & il auroit plus d'argent ; car les Propriétaires Nobles , Ecclésiastiques & Bourgeois , ainsi que les Cultivateurs qui font valoir les terres à grains dans le Royaume , ayant trois cents fois tant de plus sur la valeur de leurs récoltes , ne les caferoient pas tout , chaque année.

Il pourroit donc être nourri dans le Royaume un *peix* plus d'habitans , qui seroient dans une honnête *aisance*. Le revenu territorial , & par conséquent celui du Souverain , s'accroîtreient donc , sans causer , comme on croit , la misère du peuple , sur-tout du peuple des villes.

Quand le Prince , les Propriétaires &c .

les Colporteurs sont riches, le peuple n'a de quoi travailler & profiter. Voilà le premier principe insubmersible.

La liberté du Commerce des grains enrichissoit nécessairement le Prince, les Propriétaires & les Cultivateurs ; c'est le second. Elle porteroit le prix moyen du septier de Paris de 11 à 14 livres ; c'est le prix courant des endroits de l'Europe où le Commerce est libre. Or, dans le sens où nous avons des grains & des défriches, ce prix moyen étoit de 13 à 18. Il y aura donc un quart de bénéfice sur une des plus grandes portions de nos récoltes.

Il est vrai que le peuple, celui des villes surtout, c'est-à-dire, les Marchands, les Ouvriers & les Artisans, auroient contre eux un premier motif, si on se contentoit de procurer le haussement du prix des grains. Ils commencent par payer leur pain cher, & ne profiteroient que l'année suivante de la

dépense plus considérable du Souverain ,
des Propriétaires & des Cultivateurs.

On auroit pu répondre à cette objection , « qu'il faut bien commencer
« par quelque chose , &c. qu'il est rare-
« ment impossible que la classe pro-
« priétaire commence par dépenser plus
« que son revenu dans les villes , pour
« améliorer les campagnes ».

Mais nous croyons avoir eu le bon-
heur de rencontrer une réponse plus sa-
tisfaisante. La bonne mouche économi-
que & le bon pain de ménage donnent
au peuple des villes un tiers au moins de
profit sur sa subsistance. L'augmentation
d'un quart sur le prix du bled qui doit
l'exister à perpétuité , n'influera donc
point sur le prix de son pain.

A 18 liv. le septier de Paris , on ven-
dait 2 sols & demi la livre de pain
blanc , mais meilleur pour la quatrie.
A 24 liv. le septier , on peut donner à
2 sols de bon pain de ménage , moins

lenteur aux yeux, mais meilleur au goût, plus nourrissant, &c. qu'il se conserve mieux.

C'est ainsi qu'en établissant en même-temps la liberté absolue du Commerce des Bleds, des Farines & du Pain, en éclairant le Public sur le Commerce des Grains, sur la mesure économique &c. sur le pain de ménage, on peut, à ce qu'il nous semble, enrichir à la fois tous les ordres de l'État, depuis le Monarque jusqu'au dernier de ses Sujets.

PEUSSENT ces trois petits *Traicts* concourir à l'établissement de cette liberté précieuse, &c. nous procurer ainsi la consolation de n'avoir pas été inutiles à notre Patrie!

F I N.

99848351



987

